

## Pochierter Waller mit Gemüse-Streifen

### Für 4 Personen

2 Knollen Rote Bete	100 g Sellerie	100 g Karotten
1 Zwiebel	75 g Lauch	2 l Wasser
100 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter	Salz
1 TL Pfefferkörner	800 g Wallerfilet	1/8 l Fischfond
1/8 l Sahne	1/8 l trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	1 EL Butter	50 ml Geflügelfond
1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer	30 g kalte Butter
frischer Meerrettich		

Rote Bete mit der Schale weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, in feine dünne Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Für den Sud das Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen. Den Waller in Stücke schneiden, in den Sud legen und knapp mit Sud bedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce den Fischfond, die Sahne und den Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter unter die Sauce rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren kurz aufmixen. Die Gemüsestreifen auf Tellern anrichten, mit dem Waller belegen und mit der Sauce übergießen. Die gehackte Petersilie darüber streuen. Rote Bete dazu geben und mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 10. Januar 2011