



Feigl GesmbH
Lebensmittel u.- Tiefkühlprodukte
Hartlmühl 62, 3351 Weistrach
Tel.: +43 7477 / 427 20, Fax: +43 7477 / 423954



Waller aus dem Wurzelsud mit frittierten Selleriechips

Für 4 Portionen

Für den Fisch:

1 kg Wallerfilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Karotte, ½ Knollensellerie
½ Steckrübe (oder Kohlrabi)
1 Zwiebel, 4 Tl Olivenöl
100 ml Weißwein, 200 ml Fischfond
Saft einer ½ Zitrone
1 Tl Safranfäden
3 fest kochende Kartoffel
50 g Butter



Zubereitung:

Wallerfilet in 4 Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen

Karotten, Sellerie, Steckrübe und Zwiebel schälen und in 2cm große Würfel schneiden.
Diese mit 4 Tl Olivenöl anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen, mit 100 ml Wasser auffüllen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Safran dazugeben.

Kartoffel schälen und vierteln, in den Sud begeben und ca. 25 min weich garen lassen.

Fischfond erhitzen und die Fischfilets darin ca. 15 min ziehen lassen.

Die Butter in den Sud einrühren.

Die Sellerieknolle schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden (Aufschnittmaschine), kurz blanchieren und dann in heißem Öl frittieren

Sud in tiefen Teller gießen, Fisch und Gemüse begeben,
mit fein gehackter Petersilie bestreuen und mit Selleriechips garnieren

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten