

Donauwaller im Wurzelsud



Zutaten für vier Personen:

400-500 g Welsfilet
8 gekochte Mini-Kartoffeln
(Sorte Grenaille oder La Ratte)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frischer Dill

für Gemüse-Julienne:

Karotten, Sellerie, Zucchini,
Lauch oder Lauchzwiebeln

Wurzelsud:

400 ml trockener Weißwein
1-1,5 L Wasser
2 größere Karotten
1 Stange Lauch
1 Gemüsezwiebel
1 Scheibe Sellerie
1 Stück Staudensellerie
1 Stück Petersilienwürzel
3-4 Knoblauchzehen
10 Pfefferkörner, 2 TL Salz
5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter

1. Mit einem Julienne
Schneider feine Streifen
aus Karotten, Sellerie und
Zucchini schneiden.

Lauch bzw. Lauchzwiebeln
in feine Streifen teilen.
Gemüse-Julienne und
gekochte Kartoffeln in den
heißen Sud geben, 5 min
ziehen lassen.

2. Wels-Filets waschen,
trocknen und mit etwas
Zitronensaft säuern. In
gefällige Stücke schnei-
den, in den kochenden
Sud einlegen, 5-10 min
ziehen lassen.

3. Wels-Filets in Suppen-
tellern auf Gemüse-
Julienne anrichten. Nach
Geschmack salzen und
pfeffern. Mit heißem Sud

begießen und mit Dill
garnieren.

Wurzelsud:

1. Wein um etwa 1/3
einköcheln lassen.

2. Gemüse putzen und
grob würfeln.

3. Einkochten Wein mit
1-1,5 L Wasser auffüllen,
Gemüse zugeben, einmal
aufkochen und 30 min
ziehen lassen.

4. Anschließend Sud
abpassieren und
nochmals nach Ge-
schmack mit Salz und
Pfeffer würzen.

Hinweise:

Anregung aus Weimar,
Restaurant Alt-Weimar, am
24.08.2005: Donauwaller
im Wurzelsud mit Gemüse-
julienne und Mini-Kartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 60
min, Hauptspeisen, Fisch,
Wels, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 28.06.2017