

Weißer und roter Wels (Waller) gebraten mit Pastinaken-Püree, roten Rüben und Erdäpfel

(Rezept von Robert Morawec, Dorfwirt Bakutz in Oberwaltersdorf)

Zutaten für 4 Personen

- je 400 g weißes und rotes Wels-Filet
- 500 g rote Rüben gekocht und geschält
- 500 g Pastinaken
- 400 g Erdäpfel
- 1 Bio-Orange
- 2 mittlere Zwiebel
- 1/8 L Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Fischgewürz: Salz, Pfeffer, Rosmarin und Zitrone
- Öl (zum anbraten)

Zubereitung

Rote Rüben kochen und schälen, würfelig schneiden, fein geschnittenen Zwiebel in Öl goldgelb anrösten, rote Rüben mitrösten, mit Orangenzeste, Salz und Kren würzen.

Pastinaken schälen, in Stücke schneiden und weichkochen. Abseien, Obers beimengen und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfel kochen, schälen und zerteilen, mit Salz und eventuell mit Petersilie anrichten.

Fisch-Filet mit Salz und Kräutern würzen, auf einer Seite scharf anbraten, auf der anderen Seite fertig garen, wobei der Kern des Filets innen glasig sein sollte.

Anrichten mit Zitrone und Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!