



Fisch

Waller mit Lauch und Petersilienwurzel

Kevin Leitner ist Chefkoch der Alten Kanzlei im Herzen von Wangen. Die Alte Kanzlei setzt auf gutes Essen und spannende Weine umgeben von einem stilvollen Ambiente.

Chefkoch Kevin Leitner | **Waller mit Lauch und Petersilienwurzel**



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 2,5 Std.
+ 24 Std. Marinierzeit



Am Vortag den Wurzelsud zubereiten. Dafür das Wurzelgemüse waschen, schälen und klein schneiden. Bei schwacher Hitze in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und den restlichen Gewürzen abschmecken. Mit Weißwein und Apfelessig ablöschen und mit dem Dashi-Fond sowie etwas Wasser auffüllen. Den Sud bei kleiner Hitze für etwa 45 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren und kaltstellen. Inzwischen die Wallerfilets waschen und von Fett und Tran befreien. Kurz abtrocknen und für 24 Stunden in 400 ml Wurzelsud gemischt mit 100 ml Kräuteressig kalt marinieren. Die übrigen 100 ml Wurzelsud für den Lauchsalat beiseitestellen. Vor dem Servieren die eingelegten Filets aus dem Sud nehmen und portionieren. Den Sud aufkochen und die Filets für 2 Minuten darin garen. Zum

Schluss die Filets mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Für die Beilage eine Stange Lauch und eine Petersilienwurzel waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus der Petersilienwurzel anschließend mit einem Ausstecher Ringe ausstechen. Das Gemüse in eine Pfanne geben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Sherry ablöschen. Bei schwacher Hitze gar werden lassen. Für den Lauchsalat, eine Stange Lauch waschen und in Rauten schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und kurz in Eiswasser abschrecken. Aus dem restlichen Wurzelsud mit dem Lauchöl ein Dressing herstellen und über den Lauch geben, mit Salz abschmecken. Den fertigen Salat über die ausgestochenen Petersilienwurzeln verteilen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Für 2 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 2 Petersilienwurzel
- ½ Stange Sellerie
- 2 Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 2 ½ Stangen Lauch
- 200 ml Dashi-Fond
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Apfelessig
- 1 TL Fenchelsaat
- ½ TL Koriander
- ½ TL Piment
- 1 TL Wachholder
- 3 Macis
- 2 Wallerfilets a 200 g
- 100 ml Kräuteressig
- 100 ml Sherry
- 20 ml Lauchöl
- ¼ Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Garnitur

- Senfkraut
- Schnittlauchspitzen
- Meerrettich
- Kartoffelbrot Chips