

Rezept von Marcel Vanic, Casinorestaurant Velden

Wurzelfleisch vom Wels mit Kren

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen:

600 g weißfleischiges Welsfilet, 1 Liter Fischfond, Butter, 100 g Karottenstreifen, 100 g gelbe Rübenstreifen, 100 g Selleriestreifen, 100 g Lauchstreifen, Salz, Pfeffer, 1/4 l Fischfond (gut gewürzt), 1 EL Tafelkren (aus dem Glas), 2 EL Crème fraîche, 1 EL Sauerrahm, 1 Krenwurzel (zum Raspeln zum Garnitur und für's Aroma), 8 Scheiben „Toast Melba“ vom Baguette (= hauchdünne Weißbrotscheiben), Schnittlauch zum Garnieren.

Zubereitung:

Vom Welsfilet mit einem scharfen Messer die Haut abziehen, Fleisch in gleich große Stücke schneiden. Fischfond erhitzen, gut würzen und Butter begeben. Die Welsfilets im Fond glasig pochieren.

1/4 Liter vom Fischfond abzweigen und auf die Hälfte einkochen lassen. Tafelkren, Sauerrahm und Crème fraîche begeben. Aufkochen lassen und mit dem Stabmixer gut aufschäumen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Wurzelgemüwestreifen in Salzwasser knackig kurz überkochen, danach kalt abschrecken.

Die Welsfilets auf Teller setzen, die Wurzelgemüwestreifen im Fischfond kurz erhitzen und wie Stroh auf den Wels platzieren. Die Sauce gut aufschäumen und um den Fisch gießen. Mit den Baguettescheiben, frisch gerissenem Kren und Schnittlauchstäbchen vollenden.

Rasch servieren, damit sich das Krenaroma nicht verflüchtigt und die Baguettescheiben nicht aufweichen.