

# Wallerfilet mit Gemüsestreifen in Weißweinsoße

## Zutaten (für 2 Personen)

360 g Wallerfilet  
1 Karotte  
1 Kohlrabi  
1 Stange Lauch  
1 Zucchini  
0,2 l Weißwein  
0,2 l Sahne  
2 Eßl. Creme fraiche

## Zubereitung:

Das Gemüse in feine Streifen schneiden, Weißwein in einer Stielkasserole bis auf 4 Eßl. einkochen lassen, mit der Sahne aufgießen und aufkochen, mit Salz und weißem Pfeffer und Creme fraiche abschmecken. 180 g Wallerfilet pro Person waschen und abtrocknen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in griffigem Mehl leicht mehlieren. Das Wallerfilet in geklärter Butter mit Gemüsestreifen auf beiden Seiten goldgelb braten. Die Soße mit dem Passierstab schaumig aufschlagen. Wallerfilets und Gemüsestreifen auf angewärmten Tellern anrichten und mit schaumiger heißer Weißweinsoße servieren. Als Beilage Reis oder Salzkartoffeln.