

Gefüllter Waller

Für den geübten Hobbykoch!

Zutaten (für 6 Personen):

1 ganzer Waller, ca. 6 kg mit Kopf
Schweinenetz

Füllung:

250 g Zanderfilet (wahlweise auch Hecht
oder Lachs möglich)
1 Semmel
1/8 l Milch
1 Zwiebel
1 Stangensellerie
50 g Karotten
20 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 abgeriebene Zitronenschale
2 Tel. gehackte Petersilie
Salbei und Basilikum gehackt
2 Eier
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Waller kalt abspülen. Rückenflosse und Kiemen entfernen. Mit scharfem Messer rechts und links am Rückgrat entlang jeweils 3 cm tief einschneiden. Dann das Fischfleisch mit dem Messer zum Bauch hin vorsichtig von den Gräten schaben. Die Bauchhaut darf dabei nicht verletzt werden. Die freigelegte Mittelgräte am Kopfende vorsichtig mit einer Küchenschere durchschneiden. Vorsicht! Die Gallenblase darf dabei nicht verletzt werden. Am Schwanzende die Mittelgräte ebenfalls durchschneiden. Nun die Eingeweide herausnehmen. Waller nochmals gründlich waschen, trockentupfen und kühl stellen.

2. Füllung: Zanderfilet würfeln, kalt stellen, durch Fleischwolf mit feiner Scheibe drehen, wieder kalt stellen. Im Mixer zur feinen Farce verarbeiten. Semmel entrinden, in Scheiben schneiden und diese in der Milch einweichen. Zwiebel, Stangensellerie und Karotten putzen, fein würfeln und in der heißen Butter anziehen lassen. Knoblauchzehe dazu geben. Das Gemüse beinahe weich dünsten. Auskühlen lassen. Knoblauchzehe entfernen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Kräuter, ausgedrückte Semmel dazugeben. Mit dem Gemüse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut gekühlte Fischfarce darunter mischen. Vorsicht, Fischfarce gerinnt leicht, wenn sie nicht stets kühl gehalten wird.

3. Schweinenetz auf dem Bratblech ausbreiten. Waller darauf setzen. Leicht würzen. Mit Farce füllen. Mit dem Schweinenetz fest umwickeln.

Fischsoße von der Mittelgräte herstellen.

Garzeit 80 Minuten bei 180 Grad. Waller 10 Minuten vor dem Anschneiden ruhen lassen.