

# "Fränkisches Waller-Filet im Weinsud" mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Dampfkartoffeln

## Zutaten (für 2 Personen)

2 Wallerfilets (ca. 230 gr.)  
Zwiebeln  
Sellerie  
Karotten  
Lauch  
Essig  
trockener Weißwein  
Pfeffer  
Salz  
Zucker  
Lorbeerblatt  
Wacholderbeere  
Senfkörner  
Butter  
Sahnemeerrettich  
Zitone  
Petersilie

## Zubereitung:

„Essig-Weinsud“ Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Lauch in feine Streifen schneiden, dann Wasser, Essig, trockenen Weißwein, Pfeffer, Salz, Zucker, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Senfkörner dazu geben. Sud aufkochen, dann Gewürze u. Gemüse reingeben und kurz aufkochen lassen, dann zwei Wallerfilets ca. 230 gr. pro Pers. dazu geben und leicht wallen lassen, ca. 10 Minuten, dazu Dampfkartoffel, zerlassene Butter und Sahnemeerrettich. Auf warmem Teller anrichten und das Wurzelgemüse obenauf geben, mit Zitrone und Petersilie garnieren.