

Wallerfilet "Winzerin" auf Speck-Lauchgemüse mit Salzkartoffeln

Zutaten (für 2 Personen):

400 gr. frisches Wallerfilet
1 kleine Zwiebel in Würfel geschnitten
etwas Öl
Salz und Pfeffer
0.1 Liter trockenen Silvaner
etwas Brühe
Sahne (am besten Kochsahne, da die etwas dicker ist)
100 gr. Wammerl (geräucherter Speck)
in Streifen geschnitten
200 gr. Lauch in Ringe geschnitten

Zubereitung:

Zwiebeln in der Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten mit Weißwein ablöschen. Waller reingeben mit Brühe soweit auffüllen, das der Fisch bedeckt ist, mit Salz-Pfeffer würzen, zugedeckt ca. 5 min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Wammerl in einer Pfanne anbraten bis es Farbe annimmt, jetzt den Lauch dazu und mitbraten mit Salz-Pfeffer etwas würzen. Nun nimmt man den Fisch aus dem Sud und stellt ihn warm. Jetzt gibt man die Sahne dazu und läßt die Sauce kurz einkochen bis sie die richtige Konsistenz hat. Zum Anrichten gibt man das Speck-Lauchgemüse auf zwei angewärmte Teller, legt den Waller ans Gemüse und gibt die Sauce über den Fisch (man kann die Zwiebeln in der Sauce lassen oder absieben). Als Beilage: Salzkartoffeln, mit flüssiger Butter bestrichen, bestreut mit Petersilie oder Schnittlauch.