

Waller im Senfmantel
Kürbissauce
Basilikumtomaten
Kartoffel-Sauerkraut-Baggers
(Rezept für 4 Personen)

Waller:

600	g	Wallerfilet ohne Haut
100	g	Mehl
2		Eier
30	ml	Olivenöl
2	EL	Dijonsenf grob
1	EL	süßer Senf
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl zum Braten

Mehl mit den Eiern und dem Olivenöl zu einem glatten Teig rühren, den Senf dazugeben, würzen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Wallerfilets in ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und durch den Senfteig ziehen. In einer heißen Pfanne oder auf dem heißen Grill mit etwas Olivenöl von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.

Kürbissauce:

180	g	Kürbis geschält
30	g	Zwiebelwürfel
2	EL	Kürbiskernöl
250 - 300	ml	Gemüsefond oder Brühe
80	ml	Weißwein
2	EL	Himbeeressig
		Salz, Pfeffer, Korianderkörner

Den Kürbis klein schneiden. Zwiebelwürfel in Kürbiskernöl glasig anschwitzen, Kürbis dazugeben und kurz mit angehen lassen. Etwas salzen und pfeffern, mit dem Weißwein 2x ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Koriander dazugeben, ca. 15 Minuten kochen lassen, pürieren, den Himbeeressig dazugeben, abschmecken und passieren.

Basilikumtomaten:

12	Stück	kleine Strauchtomaten
12	Blatt	Basilikum
2	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Von den Tomaten den Strunk kegelförmig einschneiden und entfernen. Die Tomaten quer halbieren, mit je einem großen Blatt Basilikum füllen, zusammensetzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf ein Blech stellen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heißluft ca. 8 Minuten garen.

Kartoffel-Sauerkraut-Baggers:

400	g	Pellkartoffeln
180	g	Sauerkraut, bissfest, gut ausgedrückt
1	Stück	Kartoffel roh
40	g	Butter
1		Ei
1		Eigelb
1	EL	Kartoffelmehl
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Olivenöl zum Braten

Gekochte Kartoffeln schälen, heiß passieren, mit Butter, Ei, Eigelb und Kartoffelmehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Das gut ausgedrückte Sauerkraut untermischen. Die rohe Kartoffel schälen, sofort mit einer Rösti-Reibe grob hobeln, ausdrücken und unter den Kartoffel-Sauerkrautteig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit einem Löffel einen Baggers formen und in einer Pfanne in Olivenöl von zwei Seiten goldbraun und knusprig braten.

Frohes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Küchenmeister Erich Weichlein vom Fränkischen Landgasthof Weichlein!