

Wallerfilet mit Gemüsestreifen in Weißweinsauce

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 Sauce mit dem Passierstab schaumig aufschlagen. Wallerfilets und Gemüsestreifen auf angewärmten Tellern anrichten und mit schaumiger heißer Weißweinsauce servieren. Als Beilage Reis oder Salzkartoffeln.