

# Gerhardts Rezept des Monats

## Wallerfilet in der Meerrettichkruste auf Rahmsauerkraut

### Vorbereitung

Am Vortag für die Meerrettichkruste 100 g weiche Butter schaumig schlagen, unter ständigem Rühren langsam die Eigelbe und das Eiweiß sowie den Meerrettich, Salz und Pfeffer zugeben. Das Paniermehl unterrühren und die Masse mit den Händen gut durchkneten. Zu einem Schlauch rollen und gut in Klarsichtfolie einwickeln, über Nacht kaltstellen.

### Zubereitung

1. Sauerkraut: 80 g Butter schmelzen, die klein gewürfelte Schalotte und den geriebenen Apfel dazugeben und anschwitzen. Das Sauerkraut hinzufügen und kurz mitdünsten.
2. Mit dem Riesling ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen, den Zucker dazugeben und das Kraut ca. ½ Stunde schön weich kochen.
3. Zum Abbinden die Kartoffel schälen und mit der feinen Seite der Küchenreibe in das Sauerkraut reiben.
4. Kurz vor dem Servieren die Sahne hinzufügen.
5. Für das Wallerfilet den Backofen auf 200 °C vorheizen.
6. Den Fisch in 4 gleichgroße Stücke schneiden, würzen und in Mehl wenden. Eine Pfanne vorheizen und in etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute anbraten.
7. Die vorbereitete Meerrettichrolle in Scheiben schneiden, je 2 Scheiben auf ein Fischfilet legen und für etwa 4 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen goldbraun werden lassen.
8. Den Fisch auf dem Sauerkraut anrichten und zusammen mit Schupfnudeln servieren.

### Zutaten für 4 Personen

350 g Fischfilets vom Donau Waller (enthäutet und gesäubert)  
Zitronensaft  
180 g Butter (weich)  
2 Eigelb  
1 Eiweiß  
150 g Paniermehl  
3 EL Meerrettich, mild (aus dem Glas)  
1 kl. Dose Sauerkraut  
1 Schalotte (klein gewürfelt)  
1 Apfel (Granny Smith), gerieben  
1 kleine Kartoffel  
200 ml Wein (Riesling)  
100 ml Apfelsaft  
80 g Zucker  
200 g Sahne  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Der Waller** (= Wels) ist ein Süßwasserfisch. Der Zwergwels (= Catfish) wiegt weniger als 3 Kilo und hat ein weißes Fleisch. Der Donau Waller wiegt bis zu 150 Kilo und hat ein tiefrotes Fleisch.

## Gerhardts Weinempfehlung

Jetzt hat sich's ausgeräubert: Der geschmacksintensive Süßwasserfisch kommt mitsamt würzigem Meerrettich und mild gesäuertem Weinsauerkraut auf den Tisch. Genauso geschmacksbetont und gehaltvoll positionieren sich die Rieslinge.

