

SWR WELS GRÜN

600 g Welsfilet
2 Schalotten
4 cl Martini dry
0,1 L Weißwein
0,2 L Fischfond
50 g Crème Fraîche
1 EL Öl

Kräuterpaste

1 BD Frankfurter Kräuter
0,1 L Sonnenblumenöl

6 festkochende
mittelgroße Kartoffeln

2 Stiele Staudensellerie
½ Fenchelknolle
1 Karotte
1 kl. Zwiebel
1 EL Butter

4 Austern
1 Eigelb
1 TL Butter
1 TL Zwiebelwürfel
4 cl Weißwein
1 EL geschlagene Sahne

4 kleine Eier

Die Frankfurter Kräuter waschen, trocknen und mit dem Sonnenblumenöl zu einer grünen Kräuterpaste mixen.

Staudensellerie, Fenchel und Karotten in Rauten schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel. Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen und dann das restliche Gemüse dazugeben und farblos garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffel in Form schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest abkochen.

Jetzt die Schalotten würfeln und den Wels in 8 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Schalotten in dem Öl anschwitzen und den Wels dazugeben. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Anschließend mit Deckel 5 Minuten ziehen lassen. Dann 4 EL der Kräuterpaste zu dem Wels geben und heiß stellen.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Austern auslösen und mit dem passierten Austernsaft kurz in die heiße Pfanne geben. Dann die Austern zurück in die Schale legen. Den Fond aus der Pfanne mit dem Eigelb und der geschlagenen Sahne verrühren und über die Austern geben. Bei Grillfunktion im Ofen ca. 3-4 Minuten überbacken.

Die kleinen Eier in siedendem Essigwasser für 4 Minuten pochieren.

Jetzt das Gemüse und Kartoffeln anrichten und den Wels darauf legen. Die grüne Soße aufkochen und die Crème Fraîche einmixen. Über den Wels geben und dann das pochierte Ei darauf legen.

Mit der überbackenen Auster servieren.

Weinempfehlung Chardonnay aus Baden