



Wallerfilet in Lauchcreme

für 2 Personen

*ca. 700 g Waller, 1/3 l Weißwein, trocken,
1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 2 Nelken.*

1-2 Stangen Lauch

*3 El Creme fraiche, Zucker, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Eigelb
geh. Petersilie oder Dill*

Den Waller von der Gräte lösen und mit Weißwein,
Gewürzen und der geschnittenen Zwiebel pochieren.

Die Filets aus dem Sud nehmen und warm stellen.

Die feinen Lauchringe im Wein Sud auf den Punkt garen
und herausnehmen.

Den Sud mit der Creme fraiche verfeinern,
mit Zucker, Cayennepfeffer abschmecken

evtl. etwas binden und mit dem glatt gerührten Eigelb legieren.

Die Lauchringe werden wieder in die Sauce gegeben
und die Filets damit halb bedeckt.

Mit Dill oder Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!

