

**„Stadt, Land, Lecker“ vom 29. Juli 2017|
Rezept von Franz Tanner**



Waller in Weißbier gesotten mit Meerrettich, Essig, Wurzelgmias und Erdäpfel-Linsen-Strudl

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für Waller und Sud

1	fangfrischer Waller (ca. 3 kg) – ergibt filetiert 1,3 kg
250 ml	Weißbier
350 ml	heller Geflügelfond
1	rote Zwiebel
2	Lorbeerblätter
1 EL	Apfelessig
1 St.	Meerrettichwurzel (geschält)
1 EL	Liebstockel
1 EL	Schnittlauch
80 g	kalte Butter
	Salz, Pfeffer

Zutaten für das Wurzelgemüse

½	Sellerieknolle
½	Zwiebel
3	kleine Karotten
2	Stangen Lauch
300 ml	Sahne
1 EL	Meerrettich im Glas
300 ml	Gemüsefond
50 g	Butter
1	Bio-Zitrone (Saft/Schale)
	Salz, Zucker, Muskatnuss

Zutaten für den Strudelteig

250 g	Weizenmehl
1	Eigelb
5 g	Salz
20 g	Pflanzenöl
1/8 l	Wasser

Zutaten für die Strudelfüllung

1 kg	festkochende Kartoffeln (geschält 700 g)
100 g	Belugalinsen
60 g	Zwiebelwürfel
1 TL	Butter
0,3 l	Gemüsefond
1	Lorbeerblatt
90 g	Sauerrahm
2	Eigelb
	Salz, Muskatnuss
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung:

1. Zunächst wird der Strudelteig hergestellt. Dazu Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, eine Vertiefung machen, Eigelb, Salz und Öl hinzugeben und unter Zugabe von lauwarmem Wasser zu einem elastischen, glatten Teig kneten. Diesen Teig zu einer Kugel formen, leicht einölen und mit einer Folie abdecken – er muss nun eine halbe Stunde ruhen.
2. Währenddessen wird die Füllung für den Strudel zubereitet. Die Zwiebelwürfel in einer kleinen Kasserolle mit Butter glasig anschwitzen. Linsen und Lorbeerblatt dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. 20 Minuten leicht köcheln lassen bis die Linsen richtig weich sind. Danach die Füllung auf ein Blech mit ausgelegtem Geschirrtuch geben, damit die Flüssigkeit aufgesogen wird.
3. Die geschälten Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden und in einen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken und circa 30 Minuten mit etwas Salz weich kochen.
4. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Sauerrahm und Linsen glatt unterrühren und danach Eigelb sowie Salz und Muskat nach Geschmack beimengen.
5. Für die Fertigstellung des Strudels nun auf einer großen Arbeitsfläche eine Tischdecke ausbreiten und diese leicht mit Mehl bedecken. Den Strudelteig zuerst mit einem Nudelholz ausrollen und danach mit etwas Mehl über die Handrücken ziehen. Der Teig muss sehr dünn und ohne Löcher sein und wird dann auf dem Tischtuch ausgebreitet.
6. In der Zwischenzeit den Waller filetieren. Gräten, sichtbares Fett und Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Die Fischfilets portionieren und kalt stellen.
7. Für das Gemüse die Sellerieknolle schälen und in walnussgroße Stücke schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und vermengen. Zwiebel würfeln und diese in einer Kasserolle farblos anschwitzen. Sellerie, Sahne sowie 200 Milliliter Gemüsefond beimischen und weich kochen. In einem Mixer das Ganze fein pürieren und mit Zitronenabrieb, Meerrettich aus dem Glas, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Karotten schälen und den Lauch der Länge nach halbieren, waschen und den Wurzelansatz, sowie die dunkelgrünen Blätter abschneiden. Beides in circa zehn Zentimeter lange und zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. In einer großen Sauteuse 100 Milliliter Gemüsefond und Butter aufkochen, mit Zucker und Salz würzen und darin die Karotten- und Lauchstreifen glacieren.

8. Anschließend in einer großen Pfanne das Weißbier, Apfelessig und den Gemüsefond aufkochen. Lorbeerblätter und die rote Zwiebel in Streifen zufügen. Wallerstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben in dem Biersud verteilen. Einmal kurz aufkochen und dann mit Deckel circa fünf Minuten ziehen lassen.

Einen Teil des Suds in eine Kasserolle passieren und diesen mit der kalten Butter, Liebstöckel und Schnittlauch aufmontieren. Mit geriebenem Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Parallel die Strudel aus der Folie nehmen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese dann kurz vor Fertigstellung des Gerichts in schäumender Butter knusprig anbraten.

Nun kann angerichtet und serviert werden.

Bonusrezept: Kalbsrahmbeuscherl

Kalbsrahmbeuscherl

1,6 kg	Kalbslunge / Herz / Zunge
150 g	geklärte Butter
500 g	Zwiebel-Julienne
70 g	Mehl
80 g	Tomatenmark
300 ml	Weißwein
4 l	Rinderbrühe
300 ml	Schweinefond
400 ml	Apelessig
70 g	Zucker
40 g	Salz
50 g	Senf, mittelscharf
	Chili, gemahlen
	Essiggurkenstreifen
	Wurzelgemüsestreifen
	Sauerrahm
	geschlagene Sahne
	Schnittlauch, zur Garnitur

Gewürzsäckchen

3 g	Pfefferkörner, schwarz
5 g	Wacholder
5	Lorbeerblätter
5	Nelken
2 g	Fenchelsaat

Zubereitung:

1. Gekochte und parierte Kalbsinnereien in circa sechs Zentimeter lange und zwei Millimeter dicke Streifen schneiden. In einem Topf die Butter und die Zwiebel-Julienne bräunen und anschließend das Mehl zumischen und mitrösten. Diese sogenannte „Einbrenn“ mit Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe auffüllen.

Den Schweinefond, Tomatenmark, Essig, Zucker, Salz und den mittelscharfen Senf untermischen und aufkochen. Aus den Gewürzen mit einem Küchentuch und Bindfaden ein Säckchen binden und dieses mit den Innereien in den Topf geben.

2. Nach einer halben Stunde bei kleiner Hitze das Beuscherl gegebenenfalls nachbinden und das Gewürzsäckchen entfernen.

Mit etwas Chili, Salz und Essiggurkensud abschmecken. Essiggurken und Wurzelgemüse in feine Streifen geschnitten unter das Beuscherl geben, kurz aufkochen und danach mit etwas Sauerrahm und geschlagener Sahne nach Geschmack verfeinern.

In tiefen Tellern anrichten und mit Semmelknödeln und Schnittlauch servieren.