

Wallerklösschen mit Sektschaum-Spargel U. Bratkartoffeln

Kategorien: Fisch, Süßwasser, Spargel, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

KARTÄUSERKLÖSSCHEN

600	Gramm	Wallerfilet; gut gekühlt Salz, weißer Pfeffer
1	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Weinbrand
1	Essl.	Crème fraîche; eiskalt
2	Teel.	Eiweiß
70	Gramm	Magerquark; ausgedrückt und eiskalt
15	Gramm	Speckwürfel; fein geschnitten und angebraten
100	Gramm	Altbackenes Bauernbrot ohne Rinde gerieben
2	Essl.	Traubenkernöl

SEKTSCHAUM

70	ml	Trockener Sekt
30	ml	Kräftiger Fischfond
1		Eigelb Salz
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Prise	Gemahlener Zimt
20	Gramm	Eiskalte Butterflocken

SPARGEL

400	Gramm	Weißer Spargel
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
1/2		Zitrone; den Saft
1/2	Teel.	Zucker
30	Gramm	Butter Salz, Pfeffer weiß

BÄRLAUCH-BRATKARTOFFELN

300	Gramm	Festkochende Kartoffeln
30	Gramm	Butter oder Butterschmalz
20	Gramm	Bärlauch Salz
1	Essl.	Traubenkernöl Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Originaltitel: Kartäuserklößchen vom Waller mit Sektschaum und Bärlauch-Bratkartoffeln

1,200 kg Wallerfilet mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weinbrand im Mixer fein zerkleinern. Dann mit der Crème fraîche und dem Eiweiß im Mixer vermengen. Diese Masse auf Eis mit dem Quark und den Speckwürfelchen zu einer homogenen Farce verarbeiten. Mit einem in Wasser getauchten Esslöffel Nocken abstechen und in den Bauernbrotbröseln wenden. Restliches Wallerfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Kartäuserklößchen im Traubenkernöl langsam goldgelb braten.

Für den Sektschaum alle Zutaten in der Schlagschüssel vermischen und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Zum Schluss die Butter einrühren.

Wallerklösschen mit Sektschaum-Spargel U. Bratkartoffeln

(Fortsetzung)

Spargel schälen, Enden abschneiden. Die Abschnitte und Schalen 10 Minuten mit etwas Wasser und dem Weißwein auskochen. Danach durch ein Sieb passieren und den Sud mit Salz, Zitronensaft und Zucker würzen. Den Spargel darin 5 Minuten kochen, herausnehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Spargel anschließend in der Pfanne mit Butter goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und kurz blanchieren, dann trockentupfen. In dem Butterschmalz goldgelb braten. Bärlauch waschen, hacken und mit dem Salz und etwas Traubenkernöl im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Bratkartoffeln mit Pfeffer würzen und mit der Paste vermischen. Zu den Kartäuserklößchen, den Wallerfilets, dem Sektschaum und dem Spargel servieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann