

Wallergröstl, Wels

Karl und Rudolf Obauer
Restaurant - Hotel Obauer, Werfen-Salzburg
dg: g-sg

Ein spezielles Gericht mit dem Süßwasserfisch Wels.
Wels kann schon einen ziemlich erdig Duft haben. Dank Balsamico,
viel frischen Kräutern (Liebstöckel hat Saison von April bis Oktober)
und der köstlichen Kartoffeln, gelingt eine spannende Harmonie.

4 Personen

400 g Wallerfilet

600 g Kartoffeln

Olivenöl

4 Knobli, geschält, gescheibelt

1 Spritzer Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

1 EL Schnittlauchröllchen

1 EL Liebstöckel/Maggikraut, in Streifen geschnitten

Salz

Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen. Schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl knusprig braten. Salzen.

Das Welsfilet in 3 cm-Würfel schneiden. Knobli und Fischwürfel mit der Hautseite nach unten in Olivenöl braten, herausnehmen, auf Küchencrepp trockentupfen, mit einem Spritzer TRADIZIONALE würzen und salzen.

Kartoffeln und Wels vermischen und auf vier Teller verteilen. Mit Schnittlauch und Liebstöckel bestreut servieren.

Weinempfehlung

Château Smith Haut Lafitte, Graves blanc