

Roter Wels auf Curry - Chili Weißkraut auf Räucherfisch Sauce:

Zutaten für 4 Personen:

4 Welsfilets
1/2 Krautkopf
Curry Pulver
1 Chilischote (rot)

Für die Räucherfischsauce:

1/8 l Fischfond
1/8 l Weißwein
1/8 l Sahne
1/2 Zwiebel
1 EL Butter
1 EL Sauerrahm
1 kleine Räucherforelle oder Räucheraal

Gewürze:

Pfeffer, gemahlener Kümmel, Zitrone, Curry Pulver, Chilischote (rot)

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, in Butter kurz anschwitzen, Räucherfisch zerteilen und zugeben, kurz mit rösten. Mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten reduzieren lassen, mit Fischfond und Sahne aufgießen. Bei kleiner Flamme etwa zehn Minuten einkochen lassen. Sauerrahm dazugeben, mit Stabmixer aufmixen, durch ein Sieb passieren. Eventuell nachwürzen und mit etwas Butter montieren.

Weißkraut putzen, in Streifen oder Plättchen schneiden, in wenig Öl anrösten bis es Farbe annimmt, Salzen, Pfeffern, mit Currypulver und den geschnittenen Chilischoten, sowie mit etwas Kümmel abschmecken.

Welsfilets, salzen, pfeffern, mit wenig Zitronensaft würzen, auf der Hautseite knusprig braten, wenden, fertig braten.

Das pikante Weißkraut auf Tellern anrichten, Wels darauf legen, mit Räucherfischsauce umgießen