

Waller mit Pilzen

Zutaten:

für 6 Personen

600g Wallerfilet

1 Zitrone

Salz

schwarzer Pfeffer

50g Austernpilze

Öl

1 Bund

Frühlingszwiebeln



Nachgekocht und fotografiert von
Thorsten Beier aus 59075 Hamm

Zubereitung:

Das Fischfilet abbrausen, trockentupfen und in 6 gleiche Portionen teilen. Die Zitrone auspressen. Die Fischstücke mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Austernpilze putzen und eventuell waschen. Dann in 1 cm breite Streifen schneiden, kleine Pilze ganz lassen. Zugedeckt beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Beiseite stellen. Öl in einer breiten Pfanne erhitzen. Austernpilze und Frühlingszwiebeln bis auf einige Ringe hineingehen und 3 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Fischstücke in die heiße Pfanne legen und von jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Pilz-Zwiebel-Mischung auf 6 Teller verteilen. Die gebratenen Fischstücke darauf legen und die restlichen Zwiebelringe darüber streuen.