

Waller mit Schalotten und Shiitakepilzen

Zutaten:

für 6 Personen

800g Wallerfilet
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Zitronensaft
400g Schalotten
300g Shiitake Pilze
60g Butter
6 Esslöffel trockener Weißwein
1/2 Becher süße Sahne (100 g)
2 Teelöffel süße
2 Zweige fischen Majoran
ersatzweise 1 Teelöffel
getrockneter Majoran

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

1. Die Fischfilets kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 4 Portionen teilen. Diese leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit wenig Zitronensaft beträufeln.
 2. Die Schalotten schälen, längs halbieren, die Hälften längs in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, falls nötig abspülen, sonst mit Küchenpapier abreiben. Je nach Größe der Pilze ganz lassen, halbieren oder vierteln.
 3. Die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen. Die Wallerstücke jeweils in 3 breite Streifen schneiden. Den Fisch in der Butter von beiden Seiten braten, bis er sich zu bräunen beginnt, dann kurz warm stellen.
 4. Die Pfanne säubern. Die restliche Butter erhitzen und die Schalotten unter Wenden bei Mittelhitze darin glasig braten. Pilze untermischen, eine halbe Minute mitbraten. Wein und die Sahne zugießen. Alles aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.
 5. Vom Majoran die Blättchen abnehmen, fein zerzupfen und unter Schalotten und Pilze rühren. Die Wallerstücke dazwischen betten und kurz mit erhitzen, dann servieren.
- Dazu schmeckt Reis und als Getränk ein trockener oder halbtrockener Müller-Thurau aus Franken.