

Waller Szegediner mit Braterdäpfelwürfeln

Die Zutaten.

Für 6 Personen

1 kg weißes Wallerfilet frisch, feines Salz, schwarzer Pfeffer, grüner Pfeffer in Essiglake,
Curry nach Belieben, Traubenkernöl, etwas Mörwald Johannisbeeressig

Rote Paprika Sauce

4-6 Schalotten, 3 Zehen Weingartenknoblauch, 1 rote Paprikaschote in Stücke
geschnitten, 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 1 Chilischote, 20 g Ingwer frisch,
1 EL Waldhonig, 2 EL Teebutter, ¼ lt. Grüner Veltliner, ¼ lt. Geflügelfond,
1/8 lt. Schlagobers, Muskatnuss, Salz, schwarzer Pfeffer

Szegedinerkraut

1 kg Tullnerfelder Weißkraut fein geschnitten oder in 2 x 2 cm Blätter, 2 EL Waldhonig,
1 Chilischote, 1 TL Waldviertler Kümmel, 4 Schalotten, ¼ lt. Grüner Veltliner,
30 g Hendlfett

Braterdäpfelwürfel

¾ kg Erdäpfel, Fett zum Backen (am besten Schweineschmalz), Salz, Tabasco,
schwarzer Pfeffer

Deko

Kerbel, Kresse, Kräuter nach Belieben

Die Zubereitung.

Weißes Kraut fein schneiden oder in 2 x 2 Blätter schneiden.
Honig in einer Kasserolle leicht karamellisieren lassen. Fein gehackten Chili und Ingwer zugeben. Schalotten feinkwürfelig schneiden und ebenfalls begeben. Alles miteinander anrösten, bis die Schalotten Farbe genommen haben.
Kümmel ganz und danach das geschnittene Kraut zugeben.
Mit Grünem Veltliner ablöschen. Nach 1 h Garzeit mit Salz, schwarzem Pfeffer, einem Schuss Mörwald Johannisbeeressig und Hendlfett abschmecken.

Für die Paprikasauce in einem Topf Honig, Chili, Ingwer, Knoblauch und Schalotten leicht ankaramellisieren. Durch Verwendung des Honigs braucht man sonst kein Fett, um die Schalotten anzuschwitzen.
Wenn die Schalotten Farbe genommen haben, den roten Paprika zugeben. Dünsten lassen, bis die Paprikaschote weich ist.

Leicht mit geräuchertem Paprika paprizieren und mit Veltliner ablöschen.
Einreduzieren und dann mit Geflügelfond auffüllen. Nochmals einreduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
Obers zugeben. Würzen und danach mixen. Abseihen.

Für die Braterdäpfelwürfel die Erdäpfel schälen und in kaltes Wasser einlegen.
In kleine Würfel 0,5 x 0,5 cm schneiden. Vor dem Frittieren gut abtrocknen.
Im Fett bei 170 °C ca. 4-5 min. ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco nach Belieben würzen.

Weißes Wallerfilet in 40-50 g Stücke schneiden. Salzen und pfeffern.
Mit Curry, grünem Pfeffer und Traubenkernöl einmassieren.
In Traubenkernöl mit Butter leicht glasig braten.

Das Kraut mit einem Teil der Paprikasauce vermengen.

Das Anrichten.

Am vorgewärmten Teller zuerst etwas Sauce verteilen.
Darauf dann das Paprikakraut (Kraut mit Sauce vermischt) geben. Anschließend ein
gebratenes Wallerfilet daraufsetzen.

Die Braterdäpfelwürfel werden über den Teller verteilt.
Nach Belieben mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Der Wein.

Roter Veltliner Ried Fumberg 2024 . Weingut Leth . Fels am Wagram