



GEFLÄMMTER WALLER

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit Kräuteröl (z.B. Bachkresseöl) beträufeln und mit frischen Kräutern oder Kresse garnieren

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

FÜR DEN WALLER

4 Wallerfilet(s), à 160 g
Salz und Pfeffer
Olivenöl

FÜR DAS ROTE ZWIEBELCONFIT

300 g rote Zwiebel(n), Brunoise
30 g Butter
20 g Zucker
165 ml Rotwein
65 ml Grenadinesirup
65 ml Balsamico-Essig, dunkel
4 g Salz
1 g Thymian
1 Stück Lorbeerblatt
10 g Maisstärke
1 g Orangenzesten
3 g Zitronenschale

FÜR DIE GERÄUCHERTE ALMBUTTER-NAGE

250 g QimiQ Sahne-Basis
125 g Räucherfischfond
125 g geräucherte Almbutter

FÜR DAS KNUSPRIGE SCHÜTTELBROT

200 g Butter
300 g Schüttelbrot
Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

Kräuteröl (z.B. Bachkresseöl)
frische Kräuter oder Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für den Waller: Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 100 °C (Umluft) auf einem Backblech ca. 12 Minuten garen. Die Filets sollten eine Kerntemperatur von ca. 50 °C haben. Zum Schluss die gegarten Filets mit einem Bunsenbrenner abflämmen.
2. Für das rote Zwiebelconfit: Zucker, Butter und Zwiebeln in einem Topf karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Mit Grenadinesirup und Essig aufgießen und die Masse einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann die Gewürze hinzugeben und nach Belieben abschmecken. Zum Binden Maisstärke mit wenig Wasser anrühren und in die Masse einrühren. Diese nochmals kurz aufkochen lassen. Noch heiß in Einmachgläser abfüllen und diese verschließen. Das Confit bei 100 °C Umluft mit viel Dampf ca. 25 Minuten im Backofen einkochen.

3. Für die geräucherte Almbutter-Nage: QimiQ Sahne-Basis mit dem Räucherfischfond kurz aufkochen, dann mit einem Stabmixer mit kalter Butter emulgieren.
4. Für das knusprige Schüttelbrot: Schüttelbrot in kleine Stücke zerteilen, Butter in einem großen Topf schmelzen und leicht bräunen. Brotkrümel mit der Butter vermischen und bei niedriger Temperatur ca. 1 Stunde knusprig backen sowie mit Gewürzen nach Wunsch abschmecken.
5. Anrichten: Das rote Zwiebelconfit in die Mitte des Tellers dressieren, rund um das Confit die geräucherte Almbutter-Nage geben. Das geflammte Filet auf das Confit legen. Als Höhepunkt werden die knusprigen Schüttelbrotkrümel auf dem Wallerfilet angerichtet.
Unser persönlicher Tipp: Mit Kräuteröl (z.B. Bachkresseöl) beträufeln und mit frischen Kräutern oder Kresse garnieren.