



## Krenfleisch vom Edel Wels 4 Portionen

Verfasserin: Renate Stadlhofer

60 dag Wels Filet

40 dag Wurzelwerk geschält und Julienne geschnitten (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie)

8 Stück Erdäpfel festkochend gekocht, geschält und geviertelt

Zitronensaft

Salz

Wasser

Kren und Schnittlauch geschnitten zum garnieren

Wels Filet in Portionsstücke zerteilen und in Pfanne legen

mit Zitronensaft säuern und salzen

Wurzelwerk, Erdäpfel und Wasser begeben

bedecken und 10min Dämpfen

im großen Suppenteller anrichten

mit Krensauce nappieren und mit Kren und Schnittlauch garnieren

Krensauce

1 Zwiebel Brunoise, Öl

1/8 Weißwein

Mehl zum Stauben

1/8 Sauerrahm

¼ Wasser, Salz, Kren

Etwas Schlagobers & Butter zum Verfeinern

Zwiebel in Öl goldbraun anschwitzen

mit Mehl stauben kurz durchrösten und mit Wein ablöschen

mit Wasser aufgießen, halben Sauerrahm glattrühren und begeben und kurz durchkochen

restlichen Sauerrahm mit wenig Mehl glattrühren und einrühren

10 min kochen wegen Rohmehlgeschmack

Salzen und Kren begeben

mit Stabmixer mixen, Schlagobers & Butter montieren