



mosers
BERGWELS

Bergwels mit Wurzelgemüse und Wein-Kren-Sauce

(Dauer ca. 30min)

Zutaten

- Welsfilet: ca. 1/2 Filet pro Portion
- Wurzelgemüse, zB: Karotten, Sellerie, ...
- frischer Kren
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie
- Schlagobers
- Weißwein
- Öl, Butter
- Zitrone

Zubereitung

1. Gemüse waschen, schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Gemüse abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Welsfilet ca. 1 min/Seite scharf anbraten danach bei ca. 70-100 °C ins Backrohr
3. ev. Gemüse in Pfanne scharf anbraten
4. Bratrückstände mit Wein ablöschen und mit Schlagobers einkochen, Kren beimengen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
5. Sauce durch ein Sieb gießen und aufschlagen.
6. Mit frischem Kren anrichten und genießen!

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!
Weitere Rezepte gibt's auf unserer Homepage.

Bergwels
Rezept Tipp