

Bergwels in Senfkruste mit Kren-Birnen-Wirsing



mosers
BERGWELS

Zutaten für 4 Personen

- Welsfilet: ca.500g
- 2EL scharfer Senf

Für die Gratiniermasse

- 125g weiche Butter
- 40g Semmelbrösel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1EL geschnittener Rosmarin
- 1EL geschnittene Petersilie
- 1EL geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Für den Wirsing

- 1/2 Wirsingkopf
- Salz
- 1 Birne
- 2 Schalotten
- 1EL braune Butter
- 100g Schlagobers
- Kren

Zubereitung

Für die Gratiniermasse

1. Butter schaumig rühren.
2. Brösel, Knoblauch, Kräuter und Parmesan dazugeben.
3. Salzen und pfeffern.

4. Gratiniermasse mit Hilfe von Backpapier zu einer ca. 3cm dicken Rolle formen und kaltstellen.

Für den Wels

1. Die Welsfilet in Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten anbraten.
3. Die Filets in eine Form legen und die obere Seite mit Senf bestreichen.
4. Die Gratiniermasse in dünne Scheiben schneiden und auf die Filets legen.
5. In das vorgeheizte Backrohr schieben und für 3-4 min gratinieren.

Für den Wirsing

1. Den Wirsing putzen.
2. In die einzelnen Blätter zerteilen und in 3cm breite Streifen schneiden.
3. 3-4 min in kochendes Salzwasser geben.
4. Abschrecken und übriges Wasser ausdrücken.
5. Birne schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
6. Die Schalotten schälen, klein würfeln.
7. Die Schalotten bei mittlerer Hitze, in der braunen Butter, glasig anschwitzen und den Wirsing hinzufügen.
8. Die Birnenstücke dazugeben.
9. Schlagobers und Kren dazugeben.
10. Salzen und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.
11. Anrichten und genießen.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Weitere Rezepte gibt's auf unserer Homepage.

Bergwels
Rezept Tipp