

## **DONAU-WALLER**

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	80 g	Butter	In kleine Würfel schneiden und in das Gefrierfach legen.
2	1	Zitrone	Halbieren, den Saft auspressen und auf einem Teller gießen.
3	1,5 kg	Waller (Wels-) Filets	Waschen, trocken tupfen, evtl. Gräten entfernen, in Zitronensaft wenden und beiseite legen. Salzen und pfeffern.
4	2-3	Knoblauchzehen	Schälen und fein hacken.
5	3	Zwiebeln	Schälen, halbieren und fein würfeln.
6	500 g	Karotten	Und
7	Eine Knolle	Sellerie	Putzen, schälen , und mit der Küchenmaschine raffeln.
8	600 g	Kartoffeln	Schälen, waschen in Würfel schneiden.
9	3	Eier	Trennen.
10	2-3 EL	Öl	In einer breiten Pfanne erhitzen.
11	Alle	Zwiebel- und Knoblauchstücke	Zufügen und glasig dünsten.
12	Alle	Karotten- und Sellerieraffeln	Ebenfalls in die Pfanne geben und mit anschwitzen.
13	125 ml	Bier	In die Pfanne gießen.
14	Alle	Kartoffelwürfel	Zusammen mit
15	4	Lorbeerblättern	Zufügen und das ganze 10 Minuten einkochen lassen. Backofen auf 60 Grad erhitzen und die Essteller vorwärmen.
16	Alle	Wallerfilets	Vorsichtig auf das Gemüsebett setzen und gar dämpfen. Gegen Ende der Garzeit:
17	250 ml	Bier	Zusammen mit
18	Den drei	Eigelben	In einem Wasserbad schaumig schlagen.
19	Würfelweise die ganze	Eiskalte Butter	Unterschlagen. Würzen und abschmecken.
20	Alle	Wallerfilets	Auf den Esstellern placieren und mit Biersabayon überziehen.
21	Alle	Lorbeerblätter	Aus der Gemüsesauce entfernen und die Sauce neben den Filets anrichten.