

Welswickel

Dieses Rezept ist etwas ungewöhnlich, aber der kräftige Geschmack des Welsfleisches verträgt sich gut mit den anderen Zutaten.

Es schmeckt wirklich klasse, auch geeignet für den etwas "festlichen" Anlass.

20 g getrocknete Steinpilze in wenig Wasser ca. 30 min einweichen.

1 Kopf Wirsing von den äußeren Blättern befreien. Die inneren Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser ca. 2 min blanchieren. Kalt abschrecken, die unteren dicken Blattenden eventuell etwas flach schneiden.

1 Kg Welsfilet mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Das Filet in passende Stücke schneiden und jedes Stück in ein Wirsingblatt einwickeln, evtl. zusammenbinden.

Die Welswickel etwas salzen und in heißer Butter von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zu dem Bratensatz

50 ml Portwein,

200 ml Geflügelbrühe und

200 ml Creme fraiche geben.

Die Steinpilze mit dem Einweichwasser pürieren und ebenfalls zu dem Bratfond geben.

Alles unter ständigem rühren etwas dicklich einkochen (evtl. etwas Soßenbinder zugeben).

Die Welswickel mit der Soße anrichten, dazu Salzkartoffeln und ein trockener Gewürzraminer