



[Drucken](#)

## Waller mit Senf-Sahne-Sauce



Zutaten für 4 Personen

- 800g Wallerfilet
- 200g Karotten
- 200g Sellerie
- 200g Lauch
- 1 EL bayerische Butter

**Für den Sud:**

- 1 l Wasser
- 50 ml Essig
- kleine, geviertelte Zwiebel
- Lorbeerblatt
- 7 Thymianzweige
- 1 TL zerstoßene Pfefferkörner
- 1/2 TL Salz
- 200 ml Fischfond

**Für die Sauce:**

- 125ml Weißwein
- 250g bayerische Sahne
- 1 EL grober Senf m 1/2 Bund Petersilie

### Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Sud 20 Minuten kochen, dann passieren. Während dessen Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, den Lauch putzen und in Scheiben schneiden.
2. Fischfond und Weißwein sirupartig einkochen, mit der Sahne aufgießen und kurz einkochen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Petersilie hacken.
3. Gemüse mit Butter und etwas Kochsud 10 Minuten dünsten. Die Wallerfilets portionieren und würzen. Den Sud in in ein flachen Topf aufkochen, die Filets hineinlegen und 6-8 Minuten gar ziehen lassen.
4. Sauce aufkochen, Senf und Petersilie einrühren, Wallerfilets mit dem Gemüse anrichten und mit der Sauce servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder traditionell auch Linsen.