

Gedämpfte Wallersteak

Zutaten f. 4 Pers.: 600 g Koteletts vom Waller, 2 EL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer, Koriander, Fett für den Dämpfeinsatz,
300 ml Fischfond, 3 EL eiskalte Butter.

Zubereitung: Die Wallersteaks abtupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Auf einen gefetteten Dämpfeinsatz legen. Fischfond im Topf aufkochen, den Fisch einsetzen, den Deckel auflegen. 2 min. dämpfen, die Wallersteaks wenden, weitere 3 min. dämpfen und warm stellen. Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Schneebesen nach und nach unter den Fischfond schlagen, abschmecken und zum Waller servieren.
Dazu passen gedünsteter Brokkoli und Salzkartoffeln.