

WALLER MIT KÜRBISCREME UND SUSHIROLLE



BIERTIPP:

Rieder Weisse Alkoholfrei



ZUTATEN

4 Stk. Wallerfilet, küchenfertig á 140 – 160 g
Salz, Pfeffer, etwas Limettensaft
20 g Kokosöl

Süßsaure Kürbiscreme:

300 g Hokkaido-Kürbis
1 Schalotte
100 g Ananas
20 g Kokosöl
Etwas geriebenen Ingwer, Palmzucker, Schuss
Reisessig, Sweet Chili Sauce nach Geschmack, Salz
100ml Ananassaft

ZUBEREITUNG

Kürbis, Schalotte und Ananas klein schneiden und gemeinsam in Kokosöl langsam anschwitzen. Ingwer und Palmzucker zufügen, kurz mit schwenken und mit Reisessig ablöschen. Mit Salz und Sweet Chilisauce würzen, Ananassaft beigen und zusammen weich dünsten. Anschließend fein mixen und eventuell durch ein Sieb streichen, abschmecken. Waller beidseitig würzen, mit Limettensaft beträufeln und in Kokosöl langsam braten.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

