



# WALLERSCHNITTEN MIT KRÄUTERKRUSTE



## ZUTATEN

750 g Wallerfilet ohne Haut und Gräten

400 g Kirschtomaten

8 geschälte Schalotten

3 EL saure Sahne

1 Eigelb

2 EL geriebener Parmesan

1 Bund Thymian

100 g Semmelbrösel

3 EL trockener Weißwein

Butter für die Form

Salz

Cayenne Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Wallerfilets waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden, salzen und ½ Stunde gekühlt stehen lassen. Eine feuerfeste Schüssel ausbuttern, die Wallerschnitten hinein legen und mit Cayenne Pfeffer vorsichtig würzen. Die saure Sahne, das Eigelb, den Parmesan und einen Esslöffel gezupfte Thymianblätter verquirlen und die Schnitten mit der Mischung bestreichen. Semmelbrösel in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie eine goldene Farbe annehmen und über die Wallerschnitten streuen. Anschließend den Fisch unter dem Grill (10 Min. bei Mittelhitze) oder im Ofen (15 Min. bei 200 C) garen. **IN DER ZWISCHENZEIT** die Schalotten in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter glasig braten. Tomaten waschen und einige Thymianstengel dazugeben. Mit Salz und Cayenne Pfeffer vorsichtig würzen, mit dem Weißwein ablöschen und kurz dünsten. Die Tomaten und die Schalotten zu den Wallerschnitten geben und in der Schüssel servieren.

## BEILAGEN DIE DAZU PASSEN

Salzkartoffeln