

## Steckerlfisch vom Waller mit Erbsenpüree



Foto: Uli Kohl

### Zubereitung:

Das Backrohr auf 150 °C vorheizen.

Die Wallerfilets mit Pfeffer beidseitig würzen und in die Prosciuttoscheiben einschlagen. Jeweils 2 Stück auf einen Holzspieß stecken. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Fischfilets darin beidseitig kross braten. Im Backrohr bei 150 °C für 3-5 Minuten fertig garen. Etwa zwei Drittel der Erbsen (200 g) mit der fein gehackten Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Die Gemüsesuppe zugießen und die Erbsen einige Minuten weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Den restlichen Prosciutto feinwürfelig, die Minze in Streifen schneiden. Die restlichen Erbsen mit Minze und Prosciutto in etwas Olivenöl anschwitzen und kurz weich garen. Das Erbsenpüree mit dem Erbsenragout und dem Fischspieß anrichten.



### Quelle:

#### Die schnelle Küche

Toni Mörwald & Christoph Wagner

**Kochdauer:** 5 bis 15 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Vorspeise warm, Jause

**Eigenschaften:** für Feinschmecker

### Zutaten für 2 Portionen:

- 4 Wallerfilets (Welsfilets, á 50g, ohne Haut)
- 4 Scheiben Prosciutto di Parma (oder anderer Rohschinken zum Einwickeln)
- 1-2 Scheiben Prosciutto (zum Anbraten)
- 300 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 150 ml Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 6 Minzeblätter
- Öl (und Butter zum Braten)
- Olivenöl (zum Anschwitzen)