

## Gebratener Wels mit Rahmgemüse und Speck



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**45 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

500 g Welsfilet mit Haut  
Olivenöl zum Anbraten  
1 Karotte  
½ Sellerie  
½ Lauch  
1 Bund Mangold  
¼ l Weißwein  
¼ l Obers  
300 g Steirische Käferbohnen, gekocht  
Liebstöckl (Maggikraut)  
Steirischer Kren g.g.A., gerieben  
4 dünne Scheiben Speck  
Salz, Pfeffer  
Butter, frischer Thymian  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### Zubereitung

Karotten und Sellerie würfelig, Lauch ringelig schneiden, alles in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Geputzten, in dünne Streifen geschnittenen Mangold begeben und kurz mitdünsten. Alles mit Weißwein ablöschen, mit Obers aufgießen und bei geringer Hitze einkochen lassen. Anschließend etwas geriebenen Kren, geschnittenen Liebstöckl und die Käferbohnen begeben und warm halten.

Das Welsfilet in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach einiger Zeit Speckscheiben mitbraten bis diese knusprig sind. Anschließend das Fett abgießen, etwas Butter und Thymian in die Pfanne zugeben und den Fisch noch etwas nachbraten.

Fisch auf Käferbohngemüse anrichten, mit gebratenen Speck, etwas geriebenen Kren und Kürbiskernöl garnieren.

**Rezept von Rene Leitgeb (Steirischer Spitzenkoch) /  
Foto: Stefan Kristoferitsch**