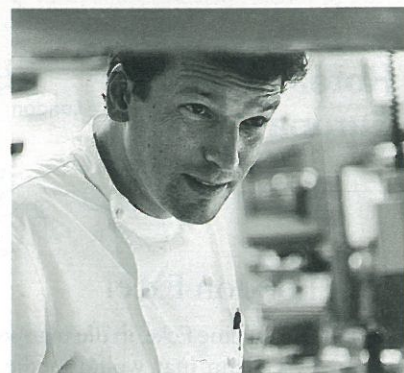


Geräucherter Waller von *Christian Jürgens*  
**Wie ich das erste Mal einen Waller  
 filetiert habe, werde ich nie vergessen.  
 Dieses Tier hat ein imposantes  
 Erscheinungsbild – der kräftige Körper,  
 das große Maul.**

Ein echter König im Süßwasser, der auch ungemein gut schmeckt. Eine besondere Note bekommt er durch das zarte Anröchern, die Kürbisnocken ergänzen diesen Geschmack perfekt.



#### Geräucherter Waller mit Kürbisnocken (6 Personen)

800 g Waller, küchenfertig, Salz und Pfeffer aus der Mühle, etwas Knoblauch, 20 ml Olivenöl, 16 Scheiben Pata-Negra-Schinken, 4 Kartoffeln  
**Nocken** 500 g gegarter, ausgedrückter Kürbis, 100 g Mehl, 100 g Parmesan, 3 Eidotter, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer  
**Sauce** 0,5 l klarer Fischfond, 120 g Fenchel, fein geschnitten, 50 g rohe Kartoffel, gerieben, 100 ml Olivenöl  
**Außerdem** Räucheröl, 120 g grüne Bohnen, 6 Scheiben geräucherter Bauchspeck, 6 Blatt Wan-Tan-Teig, 2 gekochte Rote Beten, in Scheiben, Butter

Schinkenscheiben auf Pergamentpapier sechs Stunden bei 45 Grad im Ofen trocknen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, unter fließendem Wasser einige Stunden Stärke verlieren lassen. Trocknen, bei 145 Grad frittieren. Waller würzen, in Öl mit Knoblauch von allen Seiten anbraten. Bei 220 Grad 5 Minuten im Räucherofen räuchern – oder mit einigen Tropfen Räucheröl beträufeln. Mit Kartoffel- und Schinken-Chips schuppenartig belegen. Bissfest garte Bohnen mit Bauchspeck zu Bündeln binden, in Wan-Tan-Teig einrollen, bei 175 Grad frittieren. Zutaten für Kürbisnocken glatt rühren, aus dem Teig Halbmonde ausstechen, in Salzwasser sieden, dann in geklärter Butter schwenken. Fischfond erhitzen, Fenchel, Kartoffel zugeben, weich kochen. Salzen, pfeffern, mit Öl aufmixen, reduzieren. Waller mit Bohnen, Nocken und Roten Beten garnieren, mit Fenchelsauce servieren.

**CHRISTIAN JÜRGENS, 43, kocht im Restaurant »Überfahrt« am Tegernsee und schreibt neben Anna Schwarzmann, Anna Sgroi und Tim Raue für unser Kochquartett.**

Nächste Woche: Loup de Mer von Anna Sgroi.

