# Wallerfilet im Pilzpackerl



Zutaten für 5 Personen:

| | | |
|---|---|---|
| 5 | St. | Wallerfiletstücke, á 120 g |
| | | Salz, Zitronensaft |
| | | Weizenmehl, glatt |
| | | Olivenöl, raffiniert |
| | | |
| | | Olivenöl, raffiniert |
| 200 | g | Austernpilze |
| 200 | g | Shii take Pilze |
| | | Knoblauch |
| | | |
| 500 | g | Kartoffel, gekocht |
| | | |
| | | Olivenöl, raffiniert |
| 120 | g | Frühlingszwiebel |
| | | |
| 10 | St. | Cocktailtomaten |
| | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| | | Basilikum, Thymian |
| | | |
| | | Weißwein |

Herstellung:

1. Fischstücke, würzen, melieren und kurz anbraten.
2. Pilze in grobe Stücke schneiden und in Öl scharf anbraten – zuletzt den gehackten Knoblauch hinzu geben - durchschwenken.
3. Frühlingszwiebel in 1 cm Stücke schneiden und in Öl kurz anbraten.
4. Kalte Pilze, Salzkartoffel, Frühlingszwiebel und Tomaten miteinander vermengen und gut abwürzen.
5. Das Packpapier zu Recht schneiden ca. 30 cm mal Packpapierbreite. Pro Packerl 2 Bindfäden bereitstellen.
6. In der Mitte das Gemüse geben, darauf den Fisch mit den Kräutern legen.
7. Mit Weißwein beträufeln und auf beiden Seiten zusammen binden.
8. Im Backofen bei 200° C ca. 12 Minuten garen.