

Heilbutt mit Zitronen-Thymian

Für 4 Personen

Heilbutt:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Heilbuttfilets, a 120 g	0,5 Bund Zitronenthymian
1 EL Butter, zimmerwarm	Meersalz	Pfeffer

Kartoffel-Meerrettichpralinen:

200 g Kartoffeln, klein	2 EL Mehl	1 Ei
0,25 Bund Schnittlauch	1 EL Sahne-Meerrettich	4 Blatt Bricteig
300 g Butterschmalz	Salz	

Frühlingsgemüse:

0,2 l Weißwein, trocken	0,15 l Brühe	0,2 l Sahne
1 Schuss Milch	1 Karotte, groß	0,25 Stück Knollensellerie
0,5 Stange Lauch	Meersalz	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Heilbutt:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Heilbutt mit einer Prise Salz, Pfeffer, gezupftem Thymian und Zitronenabrieb würzen. Klarsichtfolie mit Butter bestreichen, den Heilbutt locker darin einrollen und im vorgeheizten Backofen circa 24 Minuten glasig garen.

Kartoffel-Meerrettichpralinen: Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen und erkalten lassen. Durch eine Presse drücken, mit Salz, Mehl, Eigelb, fein geschnittenem Schnittlauch und Sahne-Meerrettich vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Den Bricteig in feine Streifen schneiden, locker um die Kartoffelkugeln wickeln, in heißem Butterschmalz kross frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Frühlingsgemüse:

Den Weißwein in einem Topf etwas einkochen, Brühe, Sahne und eine Prise Salz hinzugeben und aufkochen. Mit einem Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabs schaumig aufmixen. Karotte, Sellerie und Lauch putzen beziehungsweise schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Brühe und einer Prise Salz dünsten. Den Heilbutt vorsichtig aus der Folie rollen, kurz abtropfen, auf einen Teller setzen und das Gemüse dekorativ daneben setzen. Die Kartoffelpralinen darauf legen und mit der schaumigen Soße beträufeln.

Alexander Herrmann am 22. Mai 2009