



Fische - Schmidt

Wein & Menü

Weißer Heilbutt auf Apfel-Koriander-Wirsing
6 Personen

6x Heilbutt a 200g
1 kl. Kopf Wirsing
3 Schalotten
1 kl. Apfel (Boskop)
6 frische Rose-Champignons
30 ml Noilly Prat (Wermuth)
Butter
150 ml Sahne
Meersalz, gem. Koriander und weißen Pfeffer
Tasmanischer Pfeffer

Strunk und Stiele beim Wirsing entfernen. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach gleich in Eiswasser abschrecken. (wg. Farbe) und gut abtropfen lassen. Schalotten, Champignons und Apfel klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und reduzieren lassen. Wirsing kräftig anschwitzen, Sahne hinzufügen und 6 – 8 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und dem Stabmixer kurz aufrühren. (kein Brei).

Heilbuttfilets abtupfen. Mit Tasm. Pfeffer und Salz würzen. Danach die Filets ca. 4 min. insgesamt anbraten, danach im vor geheizten Ofen (160 Grad) nachziehen lassen, oder direkt aus der Pfanne auf dem Wirsingbett mit Sud servieren.

Weinempfehlung:

Blanc de Noir (Weingut Kirsten) 14,90 €