



Heilbutt mit Kartoffel-Kürbis-Wirsing-Ragout

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

Heilbuttfilet á 160g	Salz
Butter	200 g Pinienkerne

Ragout

800 g	geschälte, festkochende Kartoffeln, bissfest in Würfeln gegart	400 g	Wirsing geputzt, bissfest blanchiert, in grobe Streifen geschnitten
	Salz & Pfeffer		Zucker
200 g	Butter	100 ml	Sahne
300 ml	Gemüsebrühe		Speisestärke

Noilly Prat Schaum

400 ml	Noilly Prat	100 ml	Weißwein
300 ml	Sahne	1	Zwiebel, gewürfelt
3	Knoblauchzehen, geschält		Salz
	Zucker	150 g	Butter
10 Zweige	Kerbel, geputzt		

Zubereitung

1. Die gesalzenen Heilbuttfilets im Ofen bei 140°C für ca. 5 Minuten auf einem gebutterten Blech glasig garen.
2. Kartoffeln, Kürbis und Wirsing in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
3. Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden.
4. Zwiebeln und Knoblauch in einem Drittel der Butter anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen.
5. Noilly Prat und den Weißwein aufgießen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze um ein Drittel reduzieren.
6. Die Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Mit der restlichen Butter aufschäumen.
7. In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Fett für 3 - 4 Minuten rösten.
8. Das Ragout in einem tiefen Teller großzügig verteilen. Heilbutt Tranche mittig anrichten.
9. Mit dem Schaum ein Nest herum bilden und mit Kerbelspitzen und gerösteten Pinienkernen garnieren.

