

Heilbutt mit Pilz-Nudeln

Für zwei Personen

300 g Heilbutt, ohne Haut	200 g Bandnudeln	2 Schalotten
5 Knoblauchzehen	150 g braune Champignons	100 g getrocknete Steinpilze
30 g getrocknete Tomaten	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Kerbelblätter	20 g Butter
50 ml Weißwein	110 ml Sahne	30 g kalte Butter
40 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf mit Salz und einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Bandnudeln darin gar kochen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Zwei Knoblauchzehen abziehen und hacken. Die braunen Champignons putzen und halbieren. 20 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die getrockneten Tomaten würfeln und dazu geben. Die Steinpilze und die Champignons dazu geben. Alles aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend 80 Milliliter Sahne dazugeben und einkochen. Den Heilbutt waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Heilbutt darin abraten. Den Fisch wenden und den Thymian, den Rosmarin und die restliche Knoblauchzehen und geschält dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie hacken. Die Bandnudeln zu der Pilzsoße geben und die Petersilie dazugeben. Die restliche Sahne aufschlagen und ebenfalls unter die Nudeln heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf einen Teller geben und die Heilbuttscheiben darauf anrichten. Mit den Kerbelblättern garnieren und servieren.

Sandra Karch am 13. März 2012