

Heilbutt mit Senf-Sabayon und Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

250 g Heilbuttfilet, ohne Haut	4 festk. Kartoffeln	2 Schalotten
3 Eier	3 Thymianzweige	1 Zitrone
25 g Butter	100 ml Wermut, weiß trocken	100 ml Fischfond
2 TL Dijonsenf	1 TL scharfer Senf	1/2 Bund Dill
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen. Die Schalotten und die Zitrone in Ringe schneiden. Die Heilbuttfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Heilbuttfilets mit den Schalottenringen, den Zitronenscheiben und dem Thymian in eine feuerfeste Auflaufform legen. Die Butter in Flöckchen auf die Filets geben. Mit jeweils der Hälfte vom Wermut und dem Fischfond beträufeln. Den Fisch für zwölf Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln ausdampfen lassen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Pfanne leicht anbraten. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichem Fischfond und dem restlichen Wermut in einer Schüssel vermengen. Einen Topf mit Wasser erwärmen und das Eigelb über dem Wasserdampf aufschlagen. Die beiden Senfsorten dazugeben. Den Dill klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Heilbuttfilets auf einem Teller anrichten. Die Kartoffelwürfel dazugeben und mit der Senf-Sabayon garnieren und servieren.

Jens Rosenlieb am 04. Juli 2012