

Heilbutt-Filet mit Kartoffel-Schuppen, Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets à 200 g	4 kleine Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	2 EL Olivenöl	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Korianderschaum:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Ei	1 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten	1 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Mangopüree:

1 reife Mango	Salz	schwarzer Pfeffer
---------------	------	-------------------

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelschuppen die Kartoffeln waschen, schälen und hauchdünn hobeln. In der Pfanne mit Pflanzenöl und etwas Salz die Kartoffelscheiben knusprig braten. Mehrmals immer nur so viele Kartoffelscheiben in die Pfanne geben, dass genau eine Schicht den Pfannenboden bedeckt. Nicht überlappen lassen.

Für das Mangopüree die Mango schälen und den Kern entfernen. Die Mango pürieren und anschließend in einen Spritzbeutel geben.

Für den Korianderschaum, den Koriander mit etwas Salz und Zucker und einem Ei schaumig pürieren. Nochmals abschmecken und in einen Spritzbeutel geben.

Die Zuckerschoten kurz blanchieren, so dass sie noch leicht knackig sind. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten, die Zuckerschoten nochmals in Butter mit ein wenig Salz in der Pfanne schwenken.

Den Heilbutt waschen, trocken tupfen und in eine Auflaufform legen und mit etwas Salz, dem Knoblauch, Butter und Öl marinieren. Den Fisch für etwa zwölf Minuten in den Ofen geben. Anschließend den Fisch mit den Kartoffelscheiben belegen.

Das Heilbuttfilet mit Kartoffelschuppen, Zuckerschoten, Mangopüree und Koriander-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 30. September 2015