

# Gerollter Heilbutt mit Schmorgemüse, Venusmuschel-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Heilbuttfilets à 180 g	1 Frühlingszwiebel	40 g Venusmuscheln
1 Knolle Fenchel	2 Karotten	75 g Wachsbohnen
5 Cherrytomaten	4 EL Anislikör	50 ml Fischfond
2 g Fenchelpollen	3 EL Knoblauchöl	Meersalz

**Für das Pesto:**

1 Knolle Fenchel mit Grün	50 g getr. Öl-Tomaten	30 g Paranusskerne
40 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Fleur de sel

**Für die Sauce:**

2 Schalotten	100 ml Weißwein	75 ml Fischfond
75 ml Sahne	1 Prise Cayennepfeffer	1 EL Butter
3 EL Olivenöl	grobes Meersalz	

**Für das Püree:**

600 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	150 ml Sahne
50 g kalte Butter	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
1 Prise Kalahari-Salz	weißer Pfeffer	

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Püree die Kartoffeln waschen, mit einem Sparschäler schälen und vierteln. Kartoffelstücke in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen. Milch und 100 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Übrige Sahne halbsteif schlagen.

Für die Papilote-Füllung Karotten schälen und von den Enden befreien. Fenchel waschen und mit den Karotten klein schneiden, Wachsbohnen von den Enden befreien. Karotten, Fenchel und Bohnen mit den Muscheln in einem Topf mit Öl circa fünf Minuten kräftig anbraten. Mit Anislikör flambieren und Fischfond angießen.

Für das Pesto Fenchel waschen und mit Grün fein hacken. Parmesan grob reiben. Paranusskerne, getrocknete Tomaten mit Öl, Petersilie und Salz mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen Pesto aufmixen. Fischfilets waschen, trockentupfen, dünn mit dem Pesto bestreichen und kompakt aufrollen. Frühlingszwiebel in feine lange Julienne-Fäden schneiden und die Fischrollen damit fixieren.

Gemüse und Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und den Sud beiseitestellen. Heilbutttrolle mit etwas Knoblauchöl bestreichen, Fenchelpollen und Fleur de Sel darüber streuen. Gemüse mit Muscheln auf zwei Pergamentpapiere geben, den Fisch darauf setzen und fest zu einem Bonbon verschließen. Im Ofen circa 20 Minuten garen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl und Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Etwa 100 Milliliter vom Muschel-Gemüse-Sud und den Fischfond angießen und zehn Minuten reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Gegarte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch-Sahne-Mischung drücken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Butter und unter das Püree heben. Geschlagene Sahne kurz vor dem Servieren unterheben. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen. Den gerollten Heilbutt en papilote mit Schmorgemüse, Venusmuschel-Ragout, Fenchel und Schnittlauch-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Hölker am 19. Juli 2016