

Heilbutt mit Kartoffel-Wirsing-Haube, Champagner-Sabayon

Für zwei Personen

Für den Heilbutt:

400 g Heilbutt (mit Haut) Butter Salz

Für die Champagner-Sabayon:

150 ml Champagner 3 Eier 1 Prise Zucker

50 g Butter 3 Blätter Estragon 1 TL Safranfäden

Salz

Für die Belugalinsen:

200 g Belugalinsen Pflanzenöl

Für die Kartoffel-Wirsing-Haube:

400 g mehligk. Kartoffeln 300 g Wirsing 100 ml Milch

15 g Butter 1 TL Muskat Salz, Pfeffer

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan

Für den Heilbutt:

Den Heilbutt in Stücke schneiden, salzen und in einer Pfanne auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in Butter anbraten.

Für die Champagner-Sabayon:

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Champagner mit Eigelb, Safran, Salz und Zucker über einem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Champagner zum Schluss hinzufügen. Estragon kleinhacken und unterrühren.

Für die Belugalinsen:

Die Belugalinsen in einem Topf mit heißem Wasser 15-20 Minuten kochen lassen, abtropfen und in einer Pfanne mit Öl kurz anrösten.

Belugalinsen in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und anschließend kurz im heißen Pflanzenöl knusprig anbraten. zum Anrichten unter den Fisch verteilen.

Für die Kartoffel-Wirsing-Haube:

Kartoffel schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Milch und Butter in einem weiteren Topf erwärmen. Kartoffel zerstampfen, Milch mit Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsing waschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser 2-4 Minuten blanchieren und dann zu dem Kartoffelstampf hinzugeben. Den Kartoffelstampf mit dem Wirsing auf den Fisch legen und im Backofen rund 10 Minuten garen lassen.

Für den Parmesan-Chip:

Den Parmesan reiben und auf einem Backblech verteilen und im Backofen Gold-braun werden lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Einen Chip auf dem Fisch anrichten.

Heilbutt mit Kartoffel-Wirsing-Haube, Champagner-Sabayon, gerösteten Belugalinsen und Parmesan-Chip auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schumacher am 28. Dezember 2017