

# Heilbutt, Kartoffel-Kräuter-Gnocchi, Safran-Soße, Wirsing

**Für zwei Personen**

**Für den Heilbutt:**

4 Heilbutt-Filets	2 EL Butter	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Gnocchi:**

400 g mehligk. Kartoffeln	175 g Mehl	2 Eier
25 g Parmesan	1 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Safran-Sauce:**

2 Schalotten	100 ml Sahne	200 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	1 TL Safran	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Champagner-Schaum:**

50 ml Champagner	1 Schalotte	1 EL kalte Butter
100 ml Sahne	Olivenöl	

**Für den Wirsing:**

4 Wirsingblätter	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

**Für den Heilbutt:** Die Heilbutt-Filets waschen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Die Heilbutt-Filets, zusammen mit Thymian, auf der Hautseite anbraten. Den Fisch wenden und kurz fertig garen.

**Für die Gnocchi:** Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Einen Dampfgarer mit Wasser befüllen und zum kochen bringen. Die Kartoffeln für 10 Minuten darin dämpfen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Butter dazugeben und die Masse etwas abkühlen lassen. Parmesan, Eigelb, Mehl und die gehackten Kräuter dazugeben. Die Gnocchi-Masse anschließend mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Masse zu einer langen, dünnen Wurst formen und in kleine Stücke schneiden. Die fertigen Gnocchis in einem Topf mit Salzwasser kurz kochen.

**Für die Safran-Sauce:** Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und Sahne und Safran dazugeben. Abschließend die Safran-Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für den Champagner-Schaum:** Die Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Champagner ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Sahne und Butter hinzugeben und die Flüssigkeit zum Schluss mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für den Wirsing:** Die Wirsingblätter waschen und abtropfen lassen. Danach in Salzwasser blanchieren und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gebratener Heilbutt mit Kartoffel-Kräuter-Gnocchi in Safran-Sauce Champagner-Schaum und gebratenem Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Ariane Prantl am 28. Dezember 2017