

# Heilbutt en papillote, Belugalinsen, Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für den Heilbutt:**

2 Heilbuttfilets à 150 g	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	20 g Butter	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

**Für die Finkenwerder Art:**

40 g Speck	100 g Nordseekrabben	1 Schalotte
40 g Butter	1 TL edelsüßes Paprika	Salz, Pfeffer

**Für Belugalinsen:**

150 g Beluga Linsen	1 Kartoffel	1 Zwiebel
500 ml Gemüsefond	40 g Butter	1 EL weißer Balsamico
1 TL Balsamico Crema	1 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Vinaigrette:**

50 g Macadamianüsse	1 Schalotte	2 EL Balsamico Bianco
100 ml Champagner	4 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Senf
1 Bund Schnittlauch	Zucker	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Ringe schneiden. Auf Backpapier 1-2 fein geschnittene Zwiebelringe, ein Scheibchen Knoblauch und einen Zweig Rosmarin legen. Darauf ein Stück Heilbutt legen und mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend etwas Zitronenabrieb darüber geben. Den Fisch in dem Papier einschlagen und zusammenfalten.

Die Päckchen in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene legen. Je nach Stärke des Filets 17 bis 20 Minuten garen.

**Für die Finkenwerder Art:**

Schalotte abziehen und feinwürfeln. Butter und Schalotte zusammen mit dem Speck glasig anbraten. Mit Pfeffer und Paprika würzen. Erst kurz vor dem Anrichten die Krabben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für Belugalinsen:**

Zwiebel abziehen und feinwürfeln. Das Olivenöl in einem großen flachen Topf erhitzen und die Zwiebel zusammen mit den Linsen kurz anschwitzen. Mit Balsamico Bianco ablöschen und reduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen und die Linsen weichkochen. Kartoffel schälen. Ab der Hälfte der Kochzeit die Kartoffel reiben und unterrühren. Evtl. etwas Wasser nachgießen. Beim gewünschten Gargrad mit Pfeffer und Salz sowie Balsamico Crema und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln, feinschneiden und über den Linsen verteilen.

**Für die Vinaigrette:**

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Nüsse, Schalotte, Balsamico, Champagner, Olivenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Mixstab in einem hohen Gefäß cremig aufmixen. Abschmecken und dann den Schnittlauch unterrühren.

Heilbutt en papillote 'Finkenwerder Art' mit Belugalinsen und Macadamia- Champagner-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Kuhnt am 28. Dezember 2017