

Heilbutt, Rote-Bete-Carpaccio, Kokos-Meerrettich-Dip

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 weiße Heilbutt-Filets	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Carpaccio:

150 g vorgeg. Rote Bete	1 EL Pistazien	300 ml Gemüsefond
2 EL Aceto Balsamico	1 EL Rotweinessig	1 TL Kümmelsamen
Piment d'Espelette	Zucker	3 EL mildes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die scharfe Pflaume:

4 Pflaumen	1 EL Butter	1 EL Puderzucker
1 TL Zucker	Piment d'Espelette	

Für das Kartoffelstroh:

1 mehlig. Kartoffel	100 ml Essig	150 ml Erdnussöl
1 Prise Salz		

Für den Dip:

30 g frischer Meerrettich	200 g griech. Joghurt	4 EL Kokosmilch
1 Limette, Saft	brauner Zucker	mildes Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch: Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen, Heilbutt auf beiden Seiten, je nach Stärke, 1-1 ½ Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen bis zur Kerntemperatur von 54 Grad, garziehen lassen. Dabei etwas Zitronenabrieb und Butter draufgeben.

Für das Carpaccio: Rote Bete gut abtropfen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Öl und Fond in einen Topf geben und erwärmen. Balsamico- und Rotweinessig hinzugeben, gut unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel und Piment d'Espelette abschmecken. Rote-Bete-Scheiben in die Marinade geben und 15 Minuten ziehen lassen. Pistazien hacken und am Ende drüberstreuen.

Für die scharfe Pflaume: Pflaumen waschen, trocknen und entkernen. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Pflaumen dazugeben, Zucker und Butter zugeben und mit Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Kartoffelstroh: Essig und Wasser in einer Schüssel mixen. Kartoffeln schälen, erst in Scheiben schneiden, dann in feine Längsstreifen schneiden. 5-10 Minuten in Essigwasser legen, herausnehmen, gut abtropfen lassen, danach mit Küchenpapier trocknen. Öl in einen Topf erhitzen, die Kartoffelstreifen darin goldbraun backen, auf ein Küchenpapier geben und mit Salz abschmecken.

Für den Dip: Joghurt und Kokosmilch geschmeidig rühren, fein geriebenen Meerrettich zugeben, verrühren und mit Limettensaft, braunem Zucker, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Rote-Bete-Scheiben auf dem Teller kreisförmig anrichten, den Dip in Streifen auf die Bete geben. Vier Pflaumenhälften darauf verteilen, den Heilbutt daraufsetzen und mit etwas Kartoffel-Stroh garnieren und servieren.

Volker Schimkus am 16. Januar 2024