

Heilbutt mit Röstzwiebel-Schnittlauch-Kruste

Für 4 Personen

Für das Topinamburgratin:

400 g Topinambur	1 TL Butter	150 g Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	30 g Parmesan

Für die Cidresoße:

1 Schalotte	200 ml Cidre	1 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner	50 g gesalzene Butter, fein gewürfelt	

Für den Heilbutt:

1 Bund Schnittlauch	60 g Butter	1 Eigelb
40 g trockenes Toastbrot	2 EL Röstzwiebeln	Salz, Pfeffer
1/2 TL Meerrettich	1 Bio-Limette (Schale)	400 g Heilbuttfilet
1 EL Sonnenblumenöl		

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Den Topinambur schälen und mit dem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben in einer ausgebutterte Auflaufform fächerförmig und nicht zu dick verteilen. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und darauf verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen ca. zwanzig Minuten goldgelb garen.
3. Für die Soße die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Cidre mit der Schalotte , Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
4. Soße durch ein feines Sieb passieren und die Butter untermixen.
5. Für die Fischkruste Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter mit dem Handrührgerät cremig rühren, das Eigelb zu geben und gut einarbeiten.
6. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Brot fein mixen. Die Röstzwiebeln fein hacken.
7. Toastbrot, Röstzwiebeln und Schnittlauch unter die Buttermasse heben. Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und Limettenschale abschmecken.
8. Parmesan fein reiben. Das Topinamburgratin kurz aus dem Ofen nehmen, mit Parmesan bestreuen, nochmals in den Ofen geben und goldbraun bräunen.
9. Den Heilbutt in vier Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl kurz von allen Seiten anbraten. Anschließend salzen und in eine Auflaufform geben. Die Röstzwiebelkruste gleichmäßig auf den Fischportionen verteilen. Die Kruste bei starker Oberhitze im Backofen goldgelb gratinieren.
10. Das Topinamburgratin aus der Form nehmen und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Den gratinierten Heilbutt daneben setzen. Die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen und neben dem Fisch angießen.

Michael Kempf am 11. März 2016