

# Sanft gegarter Heilbutt mit Sellerie-Creme und Quitten

## Für vier Portionen

### Für das Püree:

400 g Sellerie	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

### Für den Heilbutt:

4 Heilbuttfilets	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

### Für die Quitten:

500 g Quitten	1 Zitrone	2 Schalotten
1 rote Chilischote	150 g Akazienhonig	100 g geröstete Erdnüsse
4 Zweige Kerbel	Salz, Chili	<b>Zum Anrichten:</b>
50 ml mildes Olivenöl	50 g Blattpetersilie	Salz

Den Sellerie abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Selleriewürfel hineingeben. Mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mithilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Heilbutt den Knoblauch und Thymian auf das Backblech legen und mit einem Esslöffel Olivenöl benetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Filets darauf legen. Erneut würzen und den Fisch mit dem restlichen Olivenöl einreiben. Anschließend eng mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene indirekt 15 bis 17 Minuten sanft garen. Danach den Ofen ausschalten und den Heilbutt weitere drei bis vier Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen, die Zitronen halbieren, den Saft hineinpresse und bis zur weiteren Verarbeitung die Quittenwürfel hineinlegen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und die Zwischenhäute entfernen und die Schote danach fein würfeln. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel gründlich abtropfen lassen und zugeben. Die Chiliwürfel ebenfalls zugeben und die Quitten mit Backpapier abgedeckt circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze langsam garen. Den Kerbel grob hacken. Nun die Quitten mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken und sowohl den Kerbel als auch die Erdnüsse zugeben. Zum Servieren die Crème in tiefe Teller geben. Die Quitten darum verteilen, den Fisch auf das Püree setzen. Die Kräuter mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl marinieren. Anschließend die Kräuter auf den Fisch setzen und mit restlichem Öl vollenden.

Johann Lafer am 07. Dezember 2013