

# Heilbutt mit Pesto

## Für 2 Portionen

300 g Heilbutt (weiß)	1 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer	50 g Parmesan	eine Zitrone
Fenchel	Olivenöl	

Die Haut an der Unterseite des Heilbutts abziehen und den Fisch in dünne Scheiben schneiden. Diese mit etwas Pfeffer und Salz würzen und in eine bereits mit Öl erhitzte Pfanne legen. Während der Heilbutt brät, für das Pesto eine gute Hand voll Basilikum zupfen und kleinhacken. Etwas geriebenen Parmesan und kleingehackte Zitronenschale dazugeben. Das Ganze dann mit etwas Olivenöl und Balsamico schön fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten:

die Heilbuttscheiben aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller anrichten. Das Pesto anschließend auf die einzelnen Fischeiben verteilen und etwas Pfeffer darüber streuen. Für das besondere Etwas wurzellose Fenchel halbieren und hobeln. Dieses mit Zitronensaft und einem Schuss Olivenöl marinieren und mit Salz würzen. Das Ganze nun etwa eine Minute ziehen lassen und zum Schluss auf das Pesto geben.

Steffen Henssler am 30. 09. 2011