

## Heilbutt auf Salsiccia

### Für 2 Portionen

400 g Heilbuttfilet	100 g Salsiccia	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Stange Lauch	Olivenöl
1 Bio-Zitrone	Mehl	4 Blätter Salbei
100 ml Weißwein	Pfeffer	

Als erstes den Heilbutt in kleine Würfel schneiden. Die Salsiccia in kleine Scheiben schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen. Mit einem Sparschäler die Schale einer Zitrone in ganz feinen Streifen schneiden und diese ebenfalls mit in der Pfanne anrösten. Den Heilbutt leicht salzen und mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl wieder abklopfen. Die Heilbutt-Würfel nun gemeinsam mit der Salsiccia in die Pfanne geben und unter Zugabe von einem Schuss Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Nun den Salbei fein hacken und hinzufügen. Abschließend das Ganze gut mit Pfeffer würzen. Schließlich den Lauch in dünne Ringe schneiden, in die Pfanne geben und ganz kurz durchziehen. Nun die Pfanne vom Herd nehmen, das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 23. 03. 2012