

Heilbutt-Filet mit Birnen-Blättchen auf Kopfsalat

Für 2 Portionen

350 g geräucherten Heilbutt	1 Birne	50 g Schlagsahne
50 g Sahne	1 Prise Zucker	1 Zitrone
1 Kopfsalat	Pfeffer	Salz

Als erstes den Heilbutt in kleine Würfel schneiden. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Birne schälen und in Scheiben schneiden. Einen Teil der Birne in Streifen schneiden, den anderen in Würfel. Alles miteinander in einer Schüssel geben und mit etwas Pfeffer, ein wenig Salz und der geschlagenen Sahne vermengen. Den Heilbutt als Nocken mit Hilfe zweier Löffel auf Tellern anrichten. Für den Kopfsalat die flüssige Sahne in eine Schüssel geben. Etwas Zucker dazugeben und in der Schüssel so lange verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Zitrone halbieren und den Zitronensaft in das Dressing geben. Das Salatkopfherz nun in das Dressing eintunken und neben dem Heilbutt auf den Tellern servieren.

Steffen Henssler am 13. 04. 2012