

Heilbutt mit Blumenkohl-Gröstl und Safran-Beurre-Blanc

Für 2 Portionen

200 ml Weißwein	150 g Butter	10 g Safran
0,5 Bund Petersilie	2 Heilbuttfilets	Mehl, Salz
1 Blumenkohl	1 Chorizo	10 g Pfefferkörner

Den Weißwein in einem Topf aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Safran dazugeben, mit den Pfefferkörnern, etwas Salz und bei Belieben Petersilie würzen und auf 100 Milliliter einkochen lassen. Die Haut des Heilbutts abnehmen, den Heilbutt tranchieren und mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und bei nicht zu starker Hitze braten. Die Röschen des Blumenkohls abtrennen, kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Weißweinreduktion durch ein Sieb gießen. Nach und nach einige Butterflocken hinzufügen und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig pürieren. Noch ein wenig Safran hinzugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Chorizo in kleine Stückchen schneiden und mit einer Flocke Butter zum Blumenkohl in die Pfanne geben. Etwas gehackte Petersilie dazugeben und kurz mit anbraten. Das Gröstl mit der Beurre Blanc und dem Heilbutt auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 07. November 2012