

## Sashimi vom Heilbutt

### Für zwei Portionen

2 Heilbuttfilets	2 Knoblauchzehen	1 Limette
4 Scheiben Coppa	40 g Butter	Currypulver
Salz, Pfeffer		

Das Heilbuttfilet von der Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf Tellern auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen, den Coppa in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze darin anbraten. Knoblauch klein hacken und mit dem Coppa anschwitzen. Den Saft einer halben Limette und Schalenabrieb untermengen. Die Mischung mit einer Prise Currypulver verfeinern und durchschwenken. Mit einem Löffel auf dem Heilbutt-Sashimi verteilen und anrichten.

Steffen Henssler am 18. Juni 2013