

Heilbutt mit Portwein-Sauerkirschen, lila Kartoffeln und Kohlrabi

 happy-mahlzeit.com/2021/12/12/heilbutt-mit-portwein-sauerkirschen-lila-kartoffeln-und-kohlrabi

Zutaten für 2 Personen

Für den Heilbutt:

- 2 Heilbuttfillets à 150 g, ohne Haut und Gräten
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Kohlrabi:

- 1 Kohlrabi
- 75 g Sahne
- Muskatnuss
- Salz

Für die Kartoffeln:

- 6 kleine violette Trüffelkartoffeln
- 2 EL Butter
- Salz

Für die Sauerkirschen:

- 30 ml dunkler Portwein
- 2 EL getrocknete Sauerkirschen

Für die Sauce:

- 50 ml Fischfond
- 50 g Sahne
- 1/2 EL Weißweinessig
- 2 Gewürznelken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die lila Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale darin 15 – 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Mit Salz würzen.

Den Kohlrabi putzen, schälen und in kleine Rauten schneiden. Sahne in einen Topf geben, mit Salz und Muskatnuss würzen und aufkochen. Kohlrabi dazugeben und etwa 7 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce Fond, Essig und Sahne in einem Topf mit den Gewürznelken aufkochen und kurz ziehen lassen. Gewürznelken wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Portwein und Sauerkirschen in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Die Heilbuttfilets waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf einer Seite kross braten, wenden und auf der anderen Seite kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Heilbutt mit Portwein-Sauerkirschen, lila Kartoffeln und Kohlrabi auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Maximilian Klapsing

Zubereitet von: Souad Boujloud

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. Dezember 2016

Episode: Wichtel-Gerichte