

Heilbutt, Portwein-Sauerkirschen, Kartoffeln, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi 75 g Sahne 1 Muskatnuss

Salz

Für die Kartoffeln:

6 violette Trüffelkartoffeln 2 EL Butter Salz

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets à 150 g 1 EL Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauerkirschen:

30 ml dunkler Portwein 2 EL getr. Sauerkirschen

Für die Sauce:

50 ml Fischfond 50 g Sahne $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig

2 Gewürznelken Salz Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die lila Kartoffeln die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser 15 bis 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.

Für die Portwein-Sauerkirschen Portwein mit Sauerkirschen in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Für den Heilbutt die Fischfilets 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.

Maximilian Klapsing am 20. Dezember 2016