

# Schwarzer Heilbutt mit Garnelen, Chorizo, Guacamole

## Für zwei Personen

### Für die Guacamole:

1 Avocado	1 rote Zwiebel	1 Limette (Saft)
Cayennepfeffer, zum	Abschmecken	Salz, Pfeffer

### Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

<b>Für den Heilbutt:</b>	2 schwarze Heilbuttfilets à 100 g	Olivenöl
--------------------------	-----------------------------------	----------

### Für die Hollandaise:

4 Eier	1 Zitrone (Saft)	150 g Butter
1 EL trockener Weißwein	Zucker	Cayennepfeffer

Salz	Pfeffer	
------	---------	--

<b>Für die Garnitur:</b>	2 Scheiben weißes Landbrot	100 g Chorizo
--------------------------	----------------------------	---------------

### Für die Guacamole:

Limette aufschneiden, auspressen und Saft auffangen. Limettenhälften bei Seite legen. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch herausholen.

Fruchtfleisch zusammen mit Limettensaft mit einer Gabel zerquetschen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen und Zwiebeln unterheben.

### Für die Garnelen:

Die Garnelen waschen und trockentupfen. 2 Zehen Knoblauch abziehen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarinzweig, Olivenöl und Pfeffer zu einer Marinade vermengen und Garnelen darin wenden.

Garnelen aus der Marinade nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Knoblauch und Rosmarin entfernen.

In einer Pfanne 1 EL Marinade erhitzen. 1 Zehe Knoblauch andrücken und mit einem Rosmarinzweig und einer halben Limette in die Pfanne geben. Garnelen in die Pfanne geben, braten und salzen.

### Für den Heilbutt:

Heilbutt waschen und trocken tupfen. Öl und Butter in die Garnelen-Pfanne geben. Heilbutt darin eine Minute von beiden Seiten anbraten.

### Für die Hollandaise:

In einem Topf Butter schmelzen lassen. In einem anderen Topf Wasser zum Sieden bringen. Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe, Wein und 1 EL Wasser in einem Anschlagkessel über dem Wasserbad aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Zucker würzen. Bei wechselnder Hitzezufuhr die Butter langsam dazu gießen und schaumig aufschlagen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### Für die Garnitur:

Das Brot in einer Pfanne ohne Öl einseitig anrösten. Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

Das Brot auf Tellern anrichten, darüber Guacamole, Chorizo, Heilbuttfilets und Garnelen schichten. Sauce-Hollandaise in eine Sauciere füllen und gemeinsam servieren.

Helmut Ketteniß am 20. Juni 2017