

# Heilbutt in Pancetta mit Safran-Kraut, Kartoffel-Creme

## Für zwei Personen

400 g Heilbuttfilet	400 g mehligk. Kartoffeln	8 Scheiben Pancetta
300 g Weißkraut	2 Schalotten	10 Safranfäden
2 Pimentkörner	8 Pfefferkörner	2 Wacholderbeeren
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweige Thymian
2 Zweige Kerbel	0,5 Bund gemischte Kräuter	100 g Butter
50 ml Milch	150 ml Sahne	30 g Butterschmalz
50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in einem Dämpftopf über Wasserdampf weichgaren. 100 Gramm Butter, 50 Milliliter Milch und 50 Milliliter Sahne in einem breiten Topf erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Nun die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Buttermischung drücken. Den Kartoffelschnee mit einem Schneebesen gründlich einrühren, bis eine Kartoffelcreme entsteht. Die gemischten Kräuter abrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. Die Blätter fein hacken. Das Heilbuttfilet waschen, trocken tupfen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden. Den Pancetta leicht überlappend auslegen und die Heilbuttfilets darin einwickeln. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin von allen Seiten anbraten. Anschließend die Filets im Backofen ziehen lassen. Den Weißkohl putzen, dafür die äußersten Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl fein raspeln. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Den restlichen Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Das Weißkraut zugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein, der restlichen Sahne und dem Gemüsefond aufgießen. Die Pimentkörner, die Pfefferkörner, die Nelke, den Thymianzweig und die Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und zu dem Weißkohl geben. Die Safranfäden ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelcreme und das Kraut auf einem Teller anrichten, je ein Stück Heilbutt darauf legen und mit frischem Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 08. Februar 2013