

Schwarzes Heilbuttfilet mit Oliven-Soße

Für 2 Portionen:

50 g Oliven, grün	50 g Oliven, schwarz	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	Olivenöl
100 ml Weißwein	150 ml Sahne	100 g Frischkäse
1 Bund Basilikum	1 Aubergine	2 Heilbuttfilets, schwarz
50 g Mehl	50 g Parmesan, gehobelt	Salz, Pfeffer

Grüne und schwarze Oliven fein hacken. Schalotte und 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen und 1 TL der Schale fein abreiben. In einem kleinen Topf etwas Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Oliven hinzugeben, 2-3 Min. braten.

Mit Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Frischkäse und Zitronenabrieb einrühren. Erneut aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum abwaschen und fein hacken. Letzte Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Beides zusammen mit 3 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer in einer kleinen Tasse vermengen.

Aubergine abwaschen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Auberginenscheiben darin von beiden Seiten braun braten. Anschließend in eine Schüssel geben. Basilikumöl darüber verteilen und alles gut vermengen.

Abdecken und ziehen lassen.

Heilbuttfilets abwaschen und abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Heilbuttfilets darin goldbraun braten.

Heilbuttfilets mit den Auberginen auf Tellern anrichten. Olivensauce über dem Heilbutt verteilen. Gehobelten Parmesan darüber streuen.

Christoph Rüffer am 24. Oktober 2025