

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Heilbutt mit Kürbiskernen gratiniert

25 Minuten/leicht



Zutaten

600 g Heilbuttfilet, Butterschmalz, 125 g Kürbiskerne (geröstet und gehackt), 250 g flüssige Butter, 125 g feine Weißbrotbrösel, 1 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer; 200 g Muskatkürbis (feinwürfelig geschnitten), Butter, Schluss Golden Balsam-Essig, etwas Suppe, Salz, etwas Senf, 2 EL gehackte Kürbiskerne, 200 g Pappardelle.

Für das Kürbisschäumchen: 100 g Muskatkürbis (feinwürfelig geschnitten), 50 g Apfel (feinwürfelig geschnitten), 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, Chilli, 50 g Butter, 60 ml Obers, 150 ml Gemüsefond.

Zubereitung

Das Heilbuttfilet portionieren und beidseitig in Butterschmalz anbraten. Etwas Butter zugeben und unter mehrmaligem Wenden fast fertig braten.

Für die Kruste gehackte Kürbiskerne mit flüssiger Butter, Bröseln, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Die Masse auf den fast fertig gebratenen Fisch streichen und im Rohr bei starker Oberhitze (bzw. unter dem Grill) kurz gratinieren. Die Kruste sollte leicht bräunlich und keinesfalls zu dunkel sein.

Die Kürbiswürfel in der Pfanne mit etwas Butter andünsten, etwas Suppe zugießen, mit Salz, Balsam-Essig, Senf, gehackten Kürbiskernen und kalter Butter abschmecken.

Die Pappardelle in Salzwasser bissfest kochen und einzeln aufrollen. Vor dem Anrichten in etwas Kochwasser und Butter erwärmen.

Für das Kürbisschäumchen die Kürbiswürfel mit den Apfelwürfeln in Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und Obers zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken und schaumig aufmixen.

Den Heilbutt auf dem Kürbisgemüse anrichten. Die Nudelröllchen daneben platzieren, den Kürbisschaum zugießen und mit Verbene dekoriert servieren.