

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Heilbutt mit Nussbutter-Sellerie, Schnittlauch und Limette

Koch: David Senfter

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 300 g Heilbutt-Filet (ohne Haut)
- 100 ml Sojasauce
- 150 g Kartoffelstärke
- 300 ml Sonnenblumenöl

Für den Sellerie

- 1 Sellerieknolle
- 200 g Butter
- Meersalz

Für den Schnittlauch-Schaum

- 250 ml Weißwein
- 100 g Butter
- 150 g Schnittlauch
- Salz
- Zucker

Für die Garnitur

- Abrieb von 2 Limetten

Zubereitung

- 1.** Für den Fisch zuerst das geputzte Heilbutt-Filet in 12 gleichgroße Stücke portionieren, die Sojasauce in eine Schüssel geben und die Heilbutt-Stücke etwa 20 Minuten darin einlegen (nicht länger!).
- 2.** Nun den Sellerie schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. Dann die Butter in einem kleinen Topf am Herd bei mittlerer Hitze aufstellen und die Sellerie-Stücke darin weichgaren. Die Butter gut beobachten und wenn nötig etwas Hitze wegnehmen, damit sie nicht verbrennt. Im Anschluss den Sellerie mit einem Siebschöpfer aus der Butter nehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.
- 3.** Für den Schnittlauch-Schaum den Weißwein in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Danach mit einem Stabmixer die Butter hineinmixen und den feingeschnittenen Schnittlauch ebenfalls dazu mixen. Die Sauce einmal durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz und Zucker abschmecken.
- 4.** Den Heilbutt aus der Sojasauce nehmen und direkt in die Kartoffelstärke legen, kurz abklopfen und in etwa 170° C heißem Sonnenblumenöl knusprig backen, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5.** Zum Schluss den Sellerie mittig auf einem flachen Teller anrichten, den Heilbutt darauflegen und alles mit dem Schnittlauch-Schaum abdecken. Das Gericht mit frischem Limettenabrieb garnieren.