

HEILBUTT

mit Süßkartoffelpüree, Süßkartoffelchips, knuspriger Chorizo und Orangensoße

Zutaten für 4 Personen

600g Heilbutt
Kardamom in der Mühle
1 Zehe Knoblauch
1 El Butter

400g Süßkartoffeln
500ml Gemüsefond
50g Butter
500ml Frittieröl

100g Chorizo

5 Orangen
50ml Sahne

Baby-Mangold für die Garnitur
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen. Einen Teil davon mit einem Hobel zu dünnen Chips hobeln. Die Chips in heißem Öl goldgelb frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die restlichen Süßkartoffeln würfeln und im Gemüsefond weich kochen. Dann den Fond abgießen und die Süßkartoffeln mit der Butter fein pürieren.

Die Chorizo in kleine Würfel schneiden und in einem Topf ohne Fett bei kleiner Hitze kross werden lassen.

Die Orangen auspressen und den Saft in einem Topf einreduzieren lassen. Dann die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Soße aufmixen.

Den Heilbutt salzen und in einer Pfanne mit einem Tropfen Öl auf der Hautseite kross braten. Dann wenden, die Pfanne vom Feuer nehmen und den EL Butter, die halbierte Knoblauchzehe und Kardamom aus der Mühle in die Pfanne geben. Die Butter aufschäumen lassen und den Fisch damit aromatisieren.

Alle Komponenten auf einem Teller anrichten und mit Baby-Mangoldblättern garnieren.