

Heilbutt unter der Pfifferlingshaube, Blutwurst-Lauch-Cannelloni, Schalottenravioli und Petersiliensauce

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 2 ½ Stunden

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Heilbutt unter Pfifferlingshaube

100 g geputzte, grob gehackte Pfifferlinge, 200 g Butter, 1 fein gewürfelte Schalotte, 4 Eigelb, 1 Essl. Kräuternessig, 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, 1 Essl. Sekt, 1–2 Essl. geschlagene Sahne, 1 Essl. gezupfte krause Petersilie, 4 Heilbuttfilets à 125 g, 2 Essl. Rapsöl

Pfifferlinge in eine heiße trockene Pfanne geben. Unter Rühren kurz braten. 30 g Butter hinzufügen. Schalotten dazugeben und mitbraten, ohne dass die Schalotten Farbe annehmen. In eine Schüssel füllen, abkühlen lassen.

Eigelbe mit Kräuternessig, Zitronensaft und Salz in einem Topf bei niedriger Hitze cremig aufschlagen. 170 g Butter schmelzen. Tropfenweise zu der Eiermasse geben, dabei kräftig mit dem Schneebesen weiter schlagen. Sekt und Sahne einrühren. Pfifferlinge und Petersilie unterheben. Heilbuttfilets salzen. In Rapsöl von beiden Seiten 1 Minute anbraten. Auf ein Blech legen, mit der Pfifferlingskruste belegen. Unter einem Grill etwa 2–3 Minuten fertig braten und goldbraun gratinieren.

Blutwurst-Lauch-Cannelloni

2 blanchierte Lauchblätter, 150 g Boudin noir (frz. Blutwurst)

Aus den Lauchblättern 4 Rechtecke à 6 x 7 cm schneiden. Boudin noir aus der Pelle lösen, unter Rühren erwärmen. Wurstmasse in einen Spritzbeutel geben und 1,5 cm breit quer auf die Lauchblätter spritzen. Wie Cannelloni einrollen.

Schalottenravioli

2 Eier, 5 Eigelb, Salz, 1 Essl. Olivenöl, 1 Teel. Kurkuma, 250 g Nudelgrieß (fein gemahlener Hartweizengrieß, in italienischen Feinkostläden erhältlich),

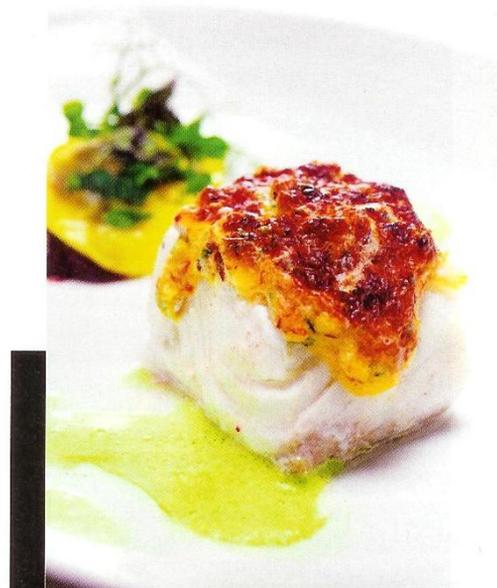
6–8 Schalotten, 2 Essl. Rapsöl, 150 ml roter Portwein, 150 ml Rotwein, 2 Thymianzweige, 1 Essl. kalte Butter, 1 verquirltes Ei, 2 Essl. Butter zum Glasieren

Eier, Eigelbe, 1 Teel. Salz, Olivenöl und Kurkuma verrühren. Mit dem Grieß zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen. 30 Minuten kalt stellen. Schalotten schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. In Rapsöl anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Portwein ablöschen, mit Rotwein auffüllen. Kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist und die Schalotten weich sind (20–25 Minuten). Thymianzweige einlegen, kurz ziehen lassen, herausnehmen. Mit Salz abschmecken. Mit kalter Butter binden. Nudelteig hauchdünn ausrollen. Eine Hälfte mit Ei bestreichen. Schalotten in 8 Häufchen als Füllung aufsetzen. Mit Nudelteig bedecken und rund um die Füllungen fest andrücken. Ravioli ausradeln. In köchelndem Salzwasser 3–4 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren in Butter glasieren.

Petersiliensauce

60 g in Stifte geschnittene Karotten, 2 in grobe Würfel geschnittene mittelgroße Zwiebeln, 1 in Stifte geschnittene Selleriestange, Salz, 2 klein gewürfelte Schalotten, 3 Essl. Butter, 100 g Petersilie, 2 Essl. zerstoßene Eismwürfel, 1 Essl. Crème d'Echiré (Crème fraîche aus der Region Poitou-Charentes, Frankreich; ersatzweise eine andere Crème fraîche verwenden), Fleur de Sel, LINIE Aquavit

Karotten, Zwiebeln und Sellerie in 300 ml Wasser mit etwas Salz aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Fond durch ein Sieb passieren. Schalotten in 1 Essl. Butter farblos anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen, dann



1. PLATZ
Hanna Börger
vom „Restaurant
am Aasee“, Münster

mit dem restlichen Fond auffüllen. Etwas einkochen lassen.

Petersilie zupfen, blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Mit zerstoßenen Eismwürfeln sehr fein mixen. Durch ein Haarsieb gießen. Petersilienfond aufbewahren. Crème d'Echiré in den reduzierten Gemüsefond geben, mit restlicher Butter (2 Essl.) binden. Petersilienfond einrühren. Mit Fleur de Sel und LINIE Aquavit abschmecken.

Anrichten:

Heilbutt mit Pfifferlingskruste auf vorgewärmte Teller setzen. Je 2 Schalottenravioli und 1 Blutwurst-Lauch-Cannelloni anlegen. 1–2 Essl. Sauce angießen. ▶▶▶

HAT'S DRAUF