

Weißer Heilbutt

mit gebackenem Hokkaido und Sepiarisotto



4 Filets á 180g Weißer Heilbutt
600g Hokkaido Kürbis
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
50g Risottoreis
500ml Hühnerbrühe
100ml Weißwein

100g Butter
50g Parmesan
Kartoffelstärke
1 kleine Tüte Sepia
Thymian und Rosmarin
Olivenöl
Salz, Pfeffer und Zucker

Für den gebackenen Hokkaido den Kürbis aushöhlen, in 1,5 cm dicke Streifen schneiden und einschneiden. Auf ein Blech legen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Thymian und Rosmarin bei 175 Grad für circa 25 – 30 Minuten in den Backofen geben.

Weißwein auf ein 1/3 einreduzieren und mit Brühe auffüllen. Butter dazugeben, nach Belieben mit Salz abschmecken und mit Kartoffelstärke abbinden.

Eine Knoblauchzehe und Schalotten klein schneiden und mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Reis dazugeben und nach circa 2 Minuten mit etwas Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren ziehen lassen. Vor dem anrichten die restliche Butter, Parmesan und Sepia unterheben.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Butter, Knoblauch und etwas Thymian in die Pfanne geben und gar ziehen lassen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer