

Heilbuttfilets mit Zitronen-Ingwerbutter

Für die Zitronen-Ingwerbutter:

- 1 Knoblauchzehe, durch die Presse gedrückt
- 2 Schalotten, fein gehackt · 180 g Butter
- 1 TL Koriandergrün, fein gehackt · 100 ml Weißwein
- 4 EL Orangensaft · 4 cm Ingwerwurzel, fein gehackt
- 4 EL Sahne · Salz

Außerdem:

- 400 g Kartoffeln · Salz · 30 g Butter
- 2 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt
- 4 Scheiben Heilbuttfilet (à ca. 140 g)
- weißer Pfeffer aus der Mühle · 4 EL Olivenöl

Für die Zitronen-Ingwerbutter den Knoblauch und die Schalotten in 2 Eßlöffeln Butter andünsten. Den Koriander hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Orangensaft, den Ingwer und die Sahne dazugeben und bei schwacher Hitze um zwei Drittel einkochen. Die übrige Butter in Flöckchen darunterühren und mit Salz und eventuell noch etwas Ingwer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser weich kochen. Abschütten. Die Butter schmelzen, die Petersilie und die Kartoffeln untermischen und mit Salz würzen.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer bestreuen, beide Seiten mit Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill grillen. Jeweils ein Filet auf einen Teller geben, die Kartoffeln dazu arrangieren und mit der Zitronen-Ingwerbutter umgießen.

Goldbrasse mit mediterraner Vinaigrette

Für die Vinaigrette:

- 1/2 Stange Sellerie, gewürfelt · 1/2 Fenchelknolle, gewürfelt
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt · 1 kleine Zucchini, gewürfelt
- 2 Tomaten, gewürfelt · 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 4 grüne Oliven, gewürfelt · 4 schwarze Oliven, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, durch die Presse gedrückt
- 1/2 Bund Majoran, fein gehackt · Saft von 1 Zitrone
- 100 ml Olivenöl · 80 ml Fleischbouillon
- 1/2 Bund Basilikum, in feine Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

- 8 Goldbrassenfilets (à 70 g)
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle · 3 EL Olivenöl

Für die Vinaigrette die Gemüswürfelchen in eine Schüssel geben. Oliven, Knoblauch, Majoran, den Zitronensaft, Olivenöl, die Bouillon und das Basilikum untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Goldbrassenfilets mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Olivenöl anbraten. Bei schwacher Hitze garziehen lassen.

Die Vinaigrette lauwarm erhitzen und auf die Mitte von 4 Tellern verteilen. Die Fischfilets daraufsetzen. Nach Belieben Salzkartoffeln dazu servieren.

