

Heilbutt im Speckmantel mit Kürbiscreme



**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

Für den Fisch:

800 g Heilbutt ohne Haut
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 TL Zitronensaft
24 dünne Scheiben roh geräucherter, durchwachsender
Speck, 3 EL Olivenöl

Für die Krustentiersauce:

400 ml Hummerfond, 1/2 TL Speisestärke
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 20 g Butterwürfel

Für die Kürbiscreme:

600 g Kürbis (z. B. Hokaido)
30 g Butter, 6 Safranfäden
1 TL fein geschnittener Ingwer
1/2 EL Honig, 20 g Butterwürfel
Salz, Pfeffer
50 g Kirschtomaten
1 TL Kerbelblättchen

- (1) Heilbuttfilet trocken tupfen, in 8 gleich große Stücke schneiden und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
- (2) Den Backofen auf 180° vorheizen, für die Creme 500 g Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Einen Schmortopf mit 10 g Butter ausstreichen und die Kürbisstücke einfüllen. Den safran und Ingwer untermischen und den Kürbis im Ofen 40-45 Minuten weich garen.
- (3) Inzwischen für die Sauce den Hummerfond bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Stärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und den Fond damit binden. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalten Butterwürfel einrühren und die Krustentiersauce warm halten.
- (4) Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und mit dem Honig und den kalten Butterwürfeln im Mixer fein pürieren. Das Kürbispüree durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- (5) Die Heilbuttstücke mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und jeweils mit 3 Speckstreifen umwickeln. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und den Heilbutt im Speckmantel darin von beiden Seiten anbraten, dann bei 180°C im Ofen für etwa 8 Minuten fertig braten.
- (6) Das restliche Kürbisfleisch etwa 1/2 cm groß würfeln, die Tomaten waschen, halbieren und vierteln. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kürbiswürfel darin 3-4 Minuten anschwitzen. Anschließend Tomaten zufügen und noch 1 Minute mitgaren. Das Kürbis-Tomaten-Gemüse mit Salz, Pfeffer abschmecken und den Kerbel einstreuen.
- (7) Jeweils etwas Kürbiscreme auf vorgewärmten Tellern verteilen, zwei Heilbuttstücke im Speckmantel daneben anrichten und mit etwas Krustentiersauce übergießen. Die Kürbiscreme ringsum verteilen, den Fisch mit etwas Dill garniert servieren.