# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2024 ▪
# Vorspeise mit Nelson Müller

**Volker Schimkus**

## Weißer Heilbutt auf Rote-Bete-Carpaccio mit Kokos-Meerrettich-Dip, Kartoffelstroh und scharfer Pflaume

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**
2 weiße Heilbutt-Filets à 150 g, mit Haut
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butterschmalz
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.
Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen, Heilbutt auf beiden Seiten, je nach Stärke, 1-1 ½ Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen bis zur Kerntemperatur von 54 Grad, garziehen lassen. Dabei etwas Zitronenabrieb und Butter draufgeben.

**Für das Carpaccio:**
150 g vorgegarte Rote Bete
1 EL naturbelassene Pistazien
300 ml Gemüsefond
2 EL Aceto Balsamico
1 EL Rotweinessig
1 TL Kümmelsamen
Piment d'Espelette, zum Würzen
Zucker, zum Abschmecken
3 EL mildes Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete gut abtropfen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl und Fond in einen Topf geben und erwärmen. Balsamico- und Rotweinessig hinzugeben, gut unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel und Piment d'Espelette abschmecken. Rote-Bete-Scheiben in die Marinade geben und 15 Minuten ziehen lassen. Pistazien hacken und am Ende drüberstreuen.

**Für die scharfe Pflaume:**
4 Pflaumen
1 EL Butter
1 EL Puderzucker
1 TL Zucker
Piment d'Espelette, zum Würzen

Pflaumen waschen, trocknen und entkernen. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Pflaumen dazugeben, Zucker und Butter zugeben und mit Piment d'Espelette abschmecken.

**Für das Kartoffelstroh:**
1 mehlig kochende Kartoffel
100 ml Essig
150 ml Erdnussöl
1 Prise Salz

Essig und Wasser in einer Schüssel mixen. Kartoffeln schälen, erst in Scheiben schneiden, dann in feine Längsstreifen schneiden. 5-10 Minuten in Essigwasser legen, herausnehmen, gut abtropfen lassen, danach mit Küchenpapier trocknen. Öl in einen Topf erhitzen, die Kartoffelstreifen darin goldbraun backen, auf ein Küchenpapier geben und mit Salz abschmecken.

**Für den Dip:**
30 g frischer Meerrettich
200 g griechischer Joghurt
4 EL Kokosmilch, aus der Dose
1 Limette, Saft
Brauner Zucker, zum Abschmecken
1 Prise mildes Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt und Kokosmilch geschmeidig rühren, fein geriebenen Meerrettich zugeben, verrühren und mit Limettensaft, braunem Zucker, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Rote-Bete-Scheiben auf dem Teller kreisförmig anrichten, den Dip in Streifen auf die Bete geben. Vier Pflaumenhälften darauf verteilen, den Heilbutt daraufsetzen und mit etwas Kartoffel-Stroh garnieren und servieren.

PROFI TIPP

**Heilbutt** ist laut WWF nur bedingt aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Januar 2024):

- 2. Wahl: Norwegen Aquakultur (Netzkäfiganlagen)
- 2. Wahl: Nordostpazifik FAO 67, Nordwestatlantik FAO 21 (Wildfang: Grundlangleinen)