



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Weißer Heilbutt mit Giersch „Royale“ Tomaten-Rob und Zwiebel-Herzen

Für 4 Portionen

4 Stücke weißer Heilbutt
à 150 g, küchenfertig
20 g Butterfett
1 EL Olivenöl
Fleur de Sel,
Pfeffer aus der Mühle

Giersch-Royale:
125 g Giersch, blanchiert
125 g Heilbutt-Abschnitte
2 Eier
50 ml Sahne
Meersalz
Pfeffer
Muskatnuss

Tomaten-Rob:
150 g Tomaten, entkernt
25 g Muscovado-Zucker
12 g Butter
Meersalz

Zwiebel-Herzen
4 Stk. Gemüsezwiebel-Herzen,
250 g
25 ml Olivenöl
½ Tl. Meersalz

Den Heilbutt auf einer Seite in der heißen Butter-Olivenöl-Mischung medium anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Vor dem Zubereiten alle Zutaten 30 Minuten im Tiefkühler runterkühlen. Für die Giersch-Royale den gut abgetropften Giersch pürieren. Heilbutt-Abschnitte dazu pürieren. Würzen, weiter mit Eier und Sahne verarbeiten. Abschmecken. In gebutterte Portionsförmchen füllen und bei 80° ca. 20 Min. stocken lassen.

Für den Tomaten-Rob, die Tomaten abziehen, entkernen und grob hacken. Mit dem Zucker und Butter kochen. Langsam reduzieren und umrühren. Mixen. Würzen.

Für die Zwiebel-Herzen, die Zwiebeln mit Olivenöl und Meersalz zugedeckt ca. 30 Minuten bei 85° garen. Vor dem Servieren die Zwiebeln halbieren und auf der Schnittstelle kurz rösten.

Zum Anrichten einen Streifen Tomaten-Rob auf den Teller legen. Die Giersch-Royale aus der Form stürzen. Die halbierten Zwiebel-Herzen und den gebratenen Heilbutt darauflegen. Mit etwas Fleur de sel und Pfeffer bestreuen.