



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 52

Heilbutt in Salbei-Pfeffersauce

Zutaten

- 600 g Heilbutt- oder Doradenfilet
- 1 TL Tellicherrypfeffer
- 1 TL Kubebenpfeffer
- ½ TL Szechuanpfeffer
- 80 g gesalzene Butter
- 10 Salbeiblätter
- 1 TL Abrieb(1-2 EL Saft) Bio Orange
- Olivenöl
- Mehl
- 3 Stängel Petersilie, gehackt

Rezept

Zuerst alle Pfeffersorten in einer Pfanne vorsichtig anrösten und dann abkühlen lassen. Anschließend in einer Mühle oder im Mörser mahlen. Salbeiblätter in Streifen schneiden, Butter in einer Sauteuse mäßig erhitzen, einen Teelöffel der Pfeffermischung zugeben und langsam weiter kochen, bis die Butter braun wird und vom Herd nehmen. Den Salbei dazugeben und ziehen lassen. Die Fischfilets leicht salzen, mehlieren und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Nach ca. zwei Minuten wenden, abdecken und weitere zwei Minuten braten. Dann zur Seite stellen und fertig garen lassen. Nun die Butter wieder erhitzen, einen Teelöffel Orangenabrieb und 1-2 Esslöffel Saft dazugeben und verrühren. Den Fisch mit der Buttersauce anrichten und mit Petersilie bestreuen. Gebratenes Gemüse und Kartoffeln oder auch Safran-Tagliatelle passen gut dazu.

Guten Appetit!