

Heilbutt mit Chilifäden und Orangen-Karamell-Sauce

Heilbutt:

Heilbutt: mit Salz und grobem Pfeffer würzen, in Mehl wenden, (dann lässt er sich schöner braten).
Öl in Pfanne erhitzen. Fisch anbraten auf nicht zu großer Flamme.
Nur braten bis er von beiden Seiten hellgelb ist, dann ist er innen noch glasig und saftig.

Chili-Fäden auf Fisch setzen.

Fleur de sel so in die Chilifäden reinstreuen, dass Salzkristalle in den Chilifäden hängen bleiben und nicht auf den Fisch durchfallen, sonst ist der Fisch versalzen.
Das Salz soll nur beim Essen in Mund kommen und dort die Geschmacksknospen erfreuen.

Orangen-Karamell-Sauce drum herum träufeln.

Die Komponenten zum Unterscheiden zwischen Zucker und Salz sind auf der Zunge eng beieinander, daher ist bei dieser Karamell-Sauce zum Fisch kaum zu unterscheiden, ob sie süß ist oder nicht.

Orangen-Karamell-Sauce

Zucker in Topf karamellisieren lassen.

Etwas Butter zugeben.

Mit Saft von 1-2 Orangen ablöschen und intensiv rühren bis gleichmäßige, dickflüssige Sauce entsteht.

Optikvariante und leckere Geschmacksvariante zu diesem Gericht:

Rote Bete fertig gekocht in ganz dünne Scheiben schneiden (am besten mit Maschine)
dann unten in Teller legen und den Fisch darauf setzen. Alles andere wie oben beschrieben.