



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.