



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Heilbutt an einer Weissweinsauce mit Kürbisrisotto

Rezept für 4 Personen

Vorbereitung

600g Muskatkürbis

Muskatkürbis schälen, Kernen und Fäden entfernen und in kleine Stücke schneiden.
Die Kürbisstücke in die Einmachgläser geben.

2l kochendes Wasser
½ TL Zucker (bei Honig 1 TL)
1 Lorbeerblatt
1 Zimtrinde
1 Zimtrinde
1-2 TL Zitronensaft
1 TL Salz grob

Heisses Wasser mit Lorbeerblatt, Zimtrinde, Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen.

Nach dem aufkochen ein wenig abkühlen lassen und in Zucker und Zitronensaft aufkochen.

Die gefüllten Einmachgläser bei 90° für ca. 30min im Offen (Steamer) dämpfen.

4 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
5 EL Weisswein
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprika
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Für die Marinade alle Zutaten ausser dem Koriander im Mixer gut pürieren.

2 Bündel Koriander

Koriander fein hacken und begeben.

500g Heilbutt

Den Heilbutt in die Marinade legen und einmal wenden, dann im Kühlschrank für 1h ziehen lassen.

Den Heilbutt erst anbraten (ca. 8-10 min.), kurz bevor das Risotto fertig ist.

Tipp

Je länger der Heilbutt in der Marinade liegt desto intensiver wird der Geschmack schlussendlich



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Zubereitung

Sauce

300ml Weisswein
1 Lorbeerblatt
1 Schalotte oder rote Zwiebel
6 Pfefferkörner

Weisswein, Lorbeerblatt, Schalotten Würfeln und Pfefferkörner aufkochen und auf mehr als die Hälfte reduzieren lassen

400ml Rahm
Salz und Pfeffer

Die Sauce mit Rahm aufgiessen und ein wenig köcheln lassen. Anschliessend durch ein feines Sieb geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

50g Butter

Der Sauce kurz vor dem servieren die kalte Butter in kleinen Stücken begeben und mit dem Mixer aufschäumen.

Risotto

1.5 rote Zwiebel
600g eingelegter Kürbis
1.5 EL Butter

Zwiebel fein hacken, Butter in einer Pfanne warm werden lassen Zwiebel und Kürbis darin andämpfen.

450g Risottoreis
3 Stk. Pilze z.B. Eierschwamme

Pilze fein schneiden und dem Reis begeben. Zusammen unterrühren und dünsten bis der Reis glasig ist.

12dl heisse Gemüsebouillon oder Gemüse Fond
3dl Weisswein (oder Rosé)

Mit Wein abschrecken, Bouillon oder Fond nach und nach dazu giessen so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. unter gelegentlichem rühren kochen bis der Reis schön cremig ist.

3 EL geriebener Parmesan
6 EL Mascarpone

Risotto von der Herdplatte nehmen anschliessend Mascarpone und Käse daruntermischen.

Salz, Pfeffer
1.5 TL Thymian

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Thymian nach belieben abschmecken.