




# Geräucherter Heilbutt mit geschmorten Himbeeren

 2 PERSONEN

 30 MIN

 SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 8 Scheiben geräucherter Heilbutt
- 250 g Himbeeren
- 25 g **Unsere Butter**
- 1 Vanillestange
- 1 TL Zitronenabrieb
- 125 g **Unsere frische Schlagsahne**
- Weißwein, Salz, Pfeffer
- 1 EL fein geriebener Meerrettich
- Saft und Abrieb einer Limette
- Salatmix
- Sahnemeerrettich
- optional: rosa Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Himbeeren waschen und in der Pfanne mit **Unsere Butter**, der Vanillestange und Zitronenabrieb kurz schmoren lassen.
- 2** Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit **Unsere frische Schlagsahne** schlagen, Meerrettich vorsichtig unterheben und mit etwas Limettensaft und -abrieb abschmecken.
- 3** Heilbutt mit dem restlichen Limettensaft beträufeln und je 2 Scheiben auf einen Teller legen. Die geschmorten Himbeeren mit Salat und Sahnemeerrettich anrichten.  
Tipp: Rosa Pfeffer rundet das Gericht perfekt ab. Schmeckt auch toll mit Räucherforelle!

