

Heilbuttfilet mit japanischem Bergpfeffer und Mango auf Rhabarber-Chutney

Zutaten für 4 Personen

240 g	Filet vom Alaska-Heilbutt
1	Mango
200 g	Rhabarber
1	Zwiebel
1	Apfel
1	rote Paprikaschote
0,2 l	Weißwein
1 Glas	kandierter Ingwer
	Sancho-Pfeffer (jap. Bergpfeffer)
	Thai-Chillisaucе, Salz, Pfeffer,
	Olivenöl weißer Balsamessig



Zubereitung

Rhabarber, Zwiebel, Paprika und Apfel schälen, und in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in einen Topf mit heißem Olivenöl geben kurz anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Leicht köcheln lassen und mit Chillisaucе und gewürfeltem Ingwer, weißem Balsamessig und Salz abschmecken. Wenn die Gemüse gar sind, den Topf vom Herd nehmen. Das Chutney kann sowohl kalt wie auch warm serviert werden

Von der Mango in 4feine Scheiben schneiden.

Das Heilbuttfilet mit Salz und japanischem Bergpfeffer würzen und in Olivenöl von beiden Seiten ca. 3 Min. braten, anschließend mit einer feinen Mango-Scheibe belegen und abermals mit Sancho-Pfeffer würzen. Nun mit dem Chutney servieren.