



Zart gebratenes Heilbuttfilet auf Pfifferlingen mit Walliser Verjus

Zutaten für 4 Personen	3 dl	Rahm
	1	Ei
	60 g	Zucker
	100 g	frische Erdbeeren, püriert
	250 g	Erdbeeren, gerüstet
		Zucker
	1	Zitrone
	1	Handvoll frischer Sauerklee
	4	Blätterteigherzpasteten vom Beck

Zubereitung

Butter in der Bratpfanne zergehen lassen, die Schalotten beigegeben und andünsten. Die geputzten Pfifferlinge (grössere Pilze halbieren) zugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss den Verjus und den gehackten Schnittlauch dazugeben und gut abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, Bratbutter in heisse Bratpfanne geben und die Filets von beiden Seiten gut anbraten (der Fisch sollte innen noch leicht glasig bleiben). Die Pfifferlinge mit dem Jus auf vier tiefe Teller verteilen, je ein Fischfilet darauf legen und mit einem Tomatenchip und Dill garnieren.

Tipp : Zum Fisch ein helles Brot servieren.