






Focaccia mit Heilbutt-Rillettes

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

Für die Focaccia:

- 220 ml warmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 EL Honig
- 5 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 g Meersalz

Für die Heilbutt-Rillettes:

- 200 g Filet vom Weißen Heilbutt
- 1 Bio-Zitrone
- 1/2 Chilischote
- 30 Walnüsse
- 1 EL saure Sahne
- 1 TL grober Senf
- 1 EL Röstzwiebeln
- 1 Bund Kerbel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Avocado

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für den Focaccia-Teig Wasser, Hefe, Honig, 3 EL Olivenöl und eine Prise Salz miteinander verrühren. Mehl dazugeben und alles gut vermengen und durchkneten. Teig in eine abgedeckte Schüssel geben und bei Zimmertemperatur für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 02

In der Zwischenzeit Heilbuttfilet im Backofen bei 150 °C für ca. 20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier garen. Anschließend von der Haut lösen und dabei leicht zerpfücken.

Schritt 03

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Chili halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Walnüsse grob hacken. Abgeriebene Zitronenschale, saure Sahne und Senf zu einer glatten Creme verrühren. Chili und Walnüsse dazugeben.

Schritt 04

Gegartern Heilbutt locker mit Zitronencreme und Röstzwiebeln mischen. Kerbel fein hacken, unter die Fischcreme heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 05

Den aufgegangenen Teig nochmals gut durchkneten und auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen. Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken, mit Knoblauch, Meersalz, Rosmarinzweigen und dem restlichen Olivenöl einreiben. Focaccia-Teig nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen und anschließend bei 200 °C für mindestens 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Schritt 06

Kurz bevor die Focaccia fertig ist, Avocado in dünne Scheiben schneiden. Focaccia in Rechtecke schneiden, mit jeweils 2 Scheiben Avocado belegen, Rillettes darauf anrichten und mit Kerbel garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür