

Weißer Heilbutt in der Folie gegart mit Pilzen



Zutaten (4 Portionen):

- ▶ **700g Heilbuttfilet mit Haut**
- ▶ 300g frische Pilze der Saison
- ▶ 3 EL Zitronensaft
- ▶ 3 EL Butter
- ▶ 2 EL Crème fraiche
- ▶ 1 Bund gemischte Kräuter
- ▶ Salz & Pfeffer
- ▶ Alufolie

Zubereitung Heilbuttfilet mit Pilzen

- 1.** Das weiße Heilbuttfilet kalt abbrausen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln.
- 2.** Die Pilze putzen und grob schneiden. In 2 EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten.
- 3.** Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 C) vorheizen. Kräuter waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Mit den Pilzen mischen, salzen und pfeffern.
- 4.** Hälfte der Pilze auf einem großem Stück Alufolie verteilen. Filet salzen, pfeffern und drauflegen. Mit übrigen Pilzen bedecken, mit der restlichen Butter in Flöckchen bedecken.
- 5.** Folie schließen und Fisch im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
- 6.** Folie öffnen, Fisch auf vorgewärmten Tellern warm halten. Pilze mit Crème fraiche mischen, kurz erhitzen. Mit dem Heilbutt lecker anrichten

Guten Appetit!