

Weißer Heilbutt in der Folie gegart mit Steinpilzen

Einkaufliste für 4 Personen:

- **700g Weißes Heilbuttfilet mit Haut**
- 300g Steinpilze
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Butter
- 2 EL Crème fraiche
- 1 Bund gemischte Kräuter
- Salz & Pfeffer
- Alufolie

Zubereitung Weißer Heilbutt in der Folie gegart mit Steinpilzen

1. Das Weiße Heilbuttfilet kalt abbrausen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Steinpilze putzen und in Scheiben 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 großen Stück Alufolie verteilen. Filet salzen, pfeffern und drauflegen. Mit übrigen Pilzen bedecken, mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen
5. Folie schließen und Fisch im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
6. Folie öffnen, Fisch auf vorgewärmten Tellern warm halten. Pilze mit Creme fraiche mischen, kurz erhitzen. Auf dem Heilbutt verteilen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!