Safransauce

25 Minuten **Schwierigkeit** Leicht

Zutaten

für 4 Personen

30 g Butter
50 g gehackte Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml Noilly Prat
350 ml Lacroix Fischfond
16 Safranfäden oder 1 g Safranpulver
3 EL Schlagrahm
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Anleitungen

Zubereitung

Die geschälte Knoblauchzehe halbieren, Keimling entfernen und die Zehenhälften mit einer Gabel zerdrücken.
In einer Sauteuse die Butter schmelzen. Die Schalotten und den Knoblauch andünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.
Den Fischfond und die Safranfäden (Safranpulver) zufügen. Bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
Den Schlagrahm unterziehen und sofort servieren.

Safran

Safranfäden sind das teuerste Gewürz der Welt. Ein Fischgericht erhält immer eine kulinarische Steigerung, wenn statt Safranpulver auch eine kleine Quantität Safranfäden beigefügt oder ausschliesslich Safranfäden verwendet werden.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt

Fisch-Fond