

# Steinbutt a la Orange

4 Fischfilet (Steinbutt), 10 cl Weißwein, trocken  
1 cl Orangensaft, frisch gepresst, 2 cl Grand-Marnier  
einige Safranfäden, Salz, Pfeffer, weiß, frisch gemahlen  
150 g Butter, eiskalt zum Montieren

## Zubereitung

Fischfilets vorbereiten, mit Salz würzen und in eine gebutterte Auflaufform legen.

Weißwein, Orangensaft, Grand Marnier und die in etwas warmes Wasser gelegten Safranfäden angießen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 15 Minuten garen.

Die Filets auf eine Servierplatte (am Besten mit höherem Rand) legen und bis die Sauce fertig ist, mit Alufolie abdecken.

Die Sauce mit den eiskalten Butterstückchen montieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Filets geben. Sofort servieren.

Dazu Reis und einen kleinen Salat servieren. Sehr gut schmeckt dazu auch grüner Spargel.