

Steinbutt mit Safran

1 Fisch (Steinbutt)

1 Bund Suppengrün, 1 Pkt. Safran

1 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Wein, weiß

Zubereitung

Steinbutt filetieren (oder vom Händler besorgen lassen). Filets kühl stellen, Kiemen herausschneiden. Suppengrün putzen und grob klein schneiden. Gräten und Suppengrün in einem Topf mit ca. 1 L Wasser für 20 Minuten köcheln lassen, abseihen und den so entstandenen Fond auf ca. 1/4 L reduzieren. Filets darin für ca. 5 Minuten sanft pouchieren, herausnehmen und warm halten. In dem Fond ein Briefchen Safran-Fäden "auflösen".

Fond mit einem Löffel Creme Fraiche, Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wird eine sämigere Sauce gewünscht noch etwas Creme Fraiche dazugeben.

Sauce auf einem gewärmten Teller geben, Filets darauf anrichten. Zur Deko abgezogene und entkernte Tomatenstückchen anlegen.

Mit Weißbrot und einem Cremant servieren.