Fischwürfel in Safransauce

Kategorien: Fisch/Krustentiere, Fischgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g Kabeljaufilet
1 Bund Frühlings - Zwiebel
1 Zwiebel
500 g Karotten
0.25 l Schlagobers
0.25 l Weißwein
2 g Safran
1 EL Speisestärke
30 g Butter
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
Mit Salz und Zitronensaft würzen.
Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine schräge Streifen schneiden.
Beides kurz blanchieren.
Den Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.
Nun das Kabeljaufilet zugeben und ca. 6 Minuten mit dünsten.
Weißwein, Schlagobers und Safran zugeben und kurz köcheln lassen.
Mit etwas angerührter Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Hier schmeckt ein Riesling am besten