

Lachswürfel mit Safransauce

Saumon sauce safran



Zutaten für 2-3 Personen:

350 g Lachsfilet (mit Haut gewogen)

1 TL Butter (ca. 10 g)

1 Schalotte oder 1/3 einer Haushaltszwiebel

1 Msp Safran

125 ml trockener Weißwein

50 ml Sahne

einige Tropfen Zitronensaft

Salz, weißer Pfeffer

für die Nudeln:

ca. 125 g grüne Bandnudeln

Salz für das Nudelwasser

eine kleine Ecke Butter

1. Lachsfilet waschen und trocknen. Die Haut und die braune Fettschicht großzügig wegschneiden. Dazu das Filet mit der Hautseite auf ein Schneidbrett legen und mit einem dünnen großen Messer arbeiten. Sorgfältig nach Gräten tasten und sie mit Hilfe einer Pinzette entfernen.

2. Das trockengetupfte Filet zunächst quer in Streifen und dann in gefällige Würfel schneiden.

3. Eine beschichtete Pfanne mit 1 TL weicher Butter bestreichen.

4. Die Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und bei geringer Hitze anschwitzen.

5. Lachswürfel leicht salzen

und einlegen, 125 ml Weißwein angießen, die Hitze etwas erhöhen.

6. Glasdeckel aufsetzen und ca. 3 Minuten dünsten, bis die Lachswürfel durchgehend ihre Farbe geändert haben. Die Lachswürfel dann vorsichtig herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

7. Flüssigkeit in einen neuen kleinen Topf seihen, mit einer Msp Safran aufkochen und 50 ml Sahne unterrühren.

8. Sauce mit wenig Salz, weißem Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

9. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hinweise:

Optisch passen am besten grüne Bandnudeln. Tipp: Die Nudeln nach dem Abgießen in etwas Butter schwenken.

Zum Servieren die gekochten Nudeln mit einer Gabel aufwickeln und auf die Teller abstreifen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fisch, Lachs, französisch

Rezeptanregung: Die Neue Küche. Hamburg 1986, Zabert Sandmann, S. 130
Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2024