

Safransauce zu Fisch



Zutaten für vier Personen:

1/2 Döschen Safranpulver
2 TL Puderzucker
150 ml trockener Weißwein
150 ml Fischfond (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 1/2 TL Speisestärke
75 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
1/2 Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
eine unbehandelte Zitrone (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Puderzucker in einer Sauteuse karamellisieren. Mit trockenem Weißwein ablöschen, auf 1/3 reduzieren.
2. Fischfond, kalt angerührte Speisestärke und Safran zugeben und etwa 4-5 min köcheln lassen. Mit Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwerscheibe würzen, einige Minuten ziehen lassen. Zwischendurch immer mal wieder mit einem Schneebesen umrühren.
3. Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwerscheibe wieder entfernen, nach Wahl noch mit wenig Zitronenschale aromatisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Safransauce wahlweise noch mit einem Schneidestab aufschäumen, vorher aber Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale entfernen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Grundrezepte, warme Saucen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023