



SAFRANIS⁺

PREMIUM

KÖNIGS-SAFRAN

DAS ROTE GOLD

ZANDERFILETS AN SAFRANSAUCE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Sauce: 1 Schalotte, fein geschnitten // je 1 EL in feine Würfel geschnittener Sellerie und Rübli // 2 EL fein geschnittener Lauch // Butter zum Andämpfen // 1 dl Weisswein // 0,5 dl trockener Vermouth // 1 Msp. Safranfäden // 1 dl Fischfond oder // Gemüsebouillon // 1.8 dl Vollrahm // Salz // weisser Pfeffer **Filets:** 600 g Zanderfilets, schräg in 4–5 cm breite Streifen geschnitten // wenig Zitronensaft // Salz // weisser Pfeffer // Mehl zum Wenden // Bratbutter oder Bratcrème

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten // Ofen auf 70°C vorheizen. Eine Platte und 4 Teller darin vorwärmen. // Für die Sauce Schalotten, Sellerie, Rübli und Lauch in Butter andämpfen. Mit Wein und Vermouth ablöschen, auf 0,5 dl einköcheln. Safran beifügen, Fond oder Bouillon und Rahm dazu geben. Unbedeckt einköcheln, bis die Sauce leicht bindet, abschmecken. // Zanderfilets mit Haushaltspapier trockentupfen, mit wenig Zitronensaft beträufeln, würzen. Portionenweise im Mehl wenden, Mehl abschütteln. // Zanderfilets portionenweise in Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten. Im vorgeheizten Ofen unbedeckt warm stellen, bis alle Zanderstreifen gebraten sind. // Wenig Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Zander darauf legen. Restliche Sauce dazu servieren. // Passend dazu Reis servieren.