

Seeteufel in Safrancreme

Zutaten:

für 4 Personen

4 Seeteufelfilets je
etwa 200g
Saft von 1/2 Zitrone
1/4 Liter Sekt
100g süße Sahne
4 bis 6 Safranfäden
2 Esslöffel Cointreau
Salz
Pfeffer
Zucker
1/4 Liter Wasser
1 Lorbeerblatt
Salz
Saft von 1/2 Zitrone
100g kalte Butter
Zitronenscheiben
Zitronenmelisse



Email vom 27.10.2007:

Hallo, ich habe wieder einmal eines ihrer Rezepte nachgekocht.
Hier das Bild für „Seeteufel in Safrancreme“. **Es hat köstlich gemundet.**

Mit freundlichen Grüßen
Roland Tiefenbacher aus Syrgenstein

Zubereitung:

Fisch in große Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sekt bei milder Wärmezufuhr bis auf die Hälfte reduzieren, Sahne hinzufügen und unter Rühren abschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Mit Safran, Cointreau, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warm stellen.

Wasser mit Lorbeerblatt, Salz und Zitronensaft erhitzen. Fisch leicht salzen, in den Sud geben und 5 Minuten garziehen lassen.

Butter flöckchenweise unter die warme Safrancreme rühren. Fisch mit Safrancreme anrichten und mit Zitronenscheiben und Zitronenmelisse garnieren.

Beilage: Reis, Friséesalat.