

Hoki Bordelaise mit Safransauce

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Hokifilets (a 200g)

===== BORDELAISEMASSE =====

1 Bund Schnittlauch
Estragon; gerebelt
1 Essl. Paprikapulver
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
6 Essl. Butter (zimmerwarm)
150 Gramm Paniermehl
75 Gramm Parmesankäse;
gerieben
Pfeffer aus der Mühle

===== SAFRANSAUCE =====

2 Schalotten
30 Gramm Butter
3-4 Safran-Fäden
4 Essl. Cognac
400 ml Fischfond
125 ml Schlagsahne
1 Essl. Schmand
Salz
Pfeffer

===== TOPPING =====

4 Wachteleier



Zubereitung:

Schalotten abziehen, fein würfeln und im heißen Fett glasig dünsten Safran dazugeben, kurz mitdünsten mit Cognac ablöschen Kalbs- oder Fischfond zugießen und etwas einkochen lassen Sahne und Schmand dazu geben, etwas einkochen lassen und mit Gewürzen abschmecken.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter, gehackte Zutaten, Paniermehl und die Hälfte des Käses verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Hoki in eine feuerfeste Form legen die Sauce zugießen und mit der Bordelaisemasse bedecken die Wachteleier darauf und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Beilage: Basmatireis

24.03.2007 von
Günter Hornburg

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de