



Edelfische aus dem Safransud

4 Portionen

Zutaten

500 g gemischtes Fischfilet (z. B. Lachs, Seeteufel, Rotbarbenfilets)
2 - 3 EL Fuchs Bratfisch-Würzer
1 kleine Möhre
1 kleines Stück Knollensellerie (ca. 150 g)
1 kleine Stange Lauch (nur das Weiße)
100 g Zuckerschoten
2 EL Olivenöl
400 ml Hummerfond (z. B. von Escoffier)
1 Baguette
100 g weiche Butter
2-3 TL FUCHS Kräuterbutter-Würzmischung
1 Döschen FUCHS Safran gemahlen (= 0,1 g)
¼ - ½ TL FUCHS Tafelsalz mit Meersalz
1-2 Msp. FUCHS Pfeffer weiß, fein gemahlen
einige Tropfen Limettensaft



Zubereitung

Fischfilets waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Bratfisch-Würzer bestreuen. Möhre und Sellerie schälen, waschen und in Rauten oder Streifen schneiden. Lauch und Zuckerschoten putzen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Gemüse dazugeben und ca. zwei Minuten dünsten. Fond angießen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. zwei Minuten kochen. Fisch in den Gemüsesud legen, Topf mit dem Deckel verschließen und bei geringer Hitze ca. fünf Minuten ziehen lassen. Baguette in Scheiben schneiden. Butter mit Kräuterbutter-Würzmischung verrühren, Baguettescheiben damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 240° C (Gas: Stufe 6, Umluft 220 °C) kurz überbacken. Den Fisch vorsichtig aus dem Sud nehmen. Suppe mit Safran, etwas Salz, Pfeffer und Limettensaft verfeinern, in tiefe Teller oder Suppen-Bowls geben, den Fisch auflegen und mit Kräuterbutter-Baguette servieren.

KJ/Kcal pro Portion: 2932/698

Zubereitungszeit: 30