

Schellfisch aus dem Weißweinsud

Zutaten für 4 Portionen

800 g Fischfilet(s), Schellfisch
1 Liter Fischfond
200 ml Weißwein, trockener
30 g Butter
Für die Sauce:
100 ml Weißwein, trockener
100 ml Fischfond
100 ml Schlagsahne
1 g Safranfäden
30 Butter
Kaviar, (Forellenkaviar)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Den Schellfisch säubern, evtl. enthäuten und portionieren. Die Butter in einer Pfanne oder flachem Topf erhitzen, Fischfond und Weißwein dazu geben und kurz aufkochen lassen. Filets hineingeben, die Hitze reduzieren und 10 Min. bei geschlossenem Deckel garen.

Für die Soße Weißwein, Fischfond, Sahne erhitzen und die Safranfäden hinzufügen, etwas einreduzieren und mit Salz abschmecken. Den Topf vom Feuer nehmen und die kalte Butter nach und nach einrühren.

Zusammen mit Petersilienkartoffeln und gedünstetem Gemüse nach Wunsch auf Tellern anrichten. Etwas Forellenkaviar auf den Saucenspiegel geben.