

Dorschfilet in Safran-Sahne-Sauce mit Florentiner Reis

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|------------------------------------|-----|-----|-----|
| Dorschfilet ¹ | g | 600 | 900 |
| Butter | g | 30 | 45 |
| Florentiner Reis (Reis mit Spinat) | g | 170 | 250 |
| Zwiebeln | St. | 2 | 3 |
| Weißwein | ml | 125 | 200 |
| Sahne | ml | 200 | 300 |
| Safran, Messerspitze | St. | 1 | 1 ½ |
| Salz und weißer Pfeffer | | | |

VORBEREITEN:

1. ½ bzw. ¾ Liter Wasser mit 10 (15) g Butter zum Kochen bringen und Reis ca. 20 Minuten darin garen.
2. Zwiebeln fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in Pfanne dünsten, mit Wein und Sahne ablöschen, Safran zufügen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Fischfilet leicht salzen und in der Soße bei geschlossenem Deckel je nach Stärke 4-10 Minuten dünsten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Florentiner Reis

¹ auch: Seezunge, Scholle, Kabeljau, Zander