

# Dorschragout in Safransauce mit Reis

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Dorschfilet <sup>1</sup>	g	800	1200
Reis	g	200	300
Butter und Öl	EL	je 1	je 2
<b>Fischfumet</b>			
Fischfond (Glas) <sup>2</sup>	ml	800	1200
Weißwein	ml	300	450
Zwiebeln	g	100	150
Champignons	g	100	150
Petersilie (Bund)	St.	1	1
Pfeffer und Salz			
<b>Safranfond</b>			
Butter	g	25	35
Mehl	g	20	30
Sahne	ml	100	150
Safran (Tütchen)	St.	1	1
Eigelb	St.	1	2

<sup>1</sup> alternativ auch Kabeljau

<sup>2</sup> Oder 750 bzw. 1000 ml Wasser, wenn genügend Fischreste zum Ansetzen eines Fischfonds vorhanden sind

## VORBEREITEN:

Den Fischfond zusammen mit Weißwein, Zwiebeln, Kräutern, Champignons, Salz und Pfeffer ca. 30 Minuten sieden. Anschließend durch ein Sieb abgießen.

## ZUBEREITUNG:

- Reis:** Reis mit Butter und Öl anbräunen. 500 bzw. 750 ml Fischfumet zufügen. Zugedeckt kochen bis Flüssigkeit aufgesogen ist.
- Safrancreme:** Mehlschwitze zubereiten. Fondrest (etwa 750 ml) zufügen. Eigelb in der Sahne verschlagen und dann zufügen. Mit Safran, Pfeffer und Salz würzen.
- Fisch:** Dorsch in Stücke schneiden. Leicht salzen, pfeffern und bemehlen. In einer Pfanne goldbraun anbraten. Fisch in die Safrancreme geben und kurz ziehen lassen.
- Servieren.