

Zanderfilet mit Safransauce

aus dem Video Ulrich Berger's „Schnelle Küche für alle Tage“



ZUTATEN

- 2 Stk. Zanderfilets
- ½ Stk. Zwiebel
- 1 dl Weißwein
- 1 dl Sahne
- 1 dl Gemüsebrühe oder Fischfond
- 10 Stk. Safranfäden
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

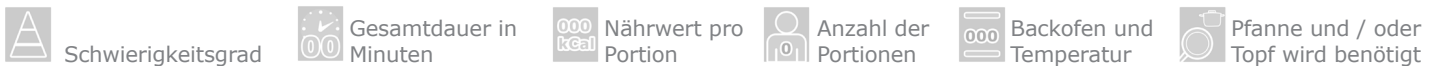
Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Zander in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
3. Die Zwiebel in die Pfanne geben und kurz anschwitzen.
4. Mit dem Weißwein ablöschen, Safranfäden dazugeben und einkochen lassen.
5. Sahne und Fond zugeben, salzen, pfeffern und sämig einkochen.

Tipp

Zu diesem Gericht passen als Beilage sehr gut die Rotweinzwiebeln.

Maßeinheiten: Stk. = Stück Pkg. = Packung EL = Esslöffel TL = Teelöffel kg = Kilogramm dag = Dekagramm
g = Gramm l = Liter cl = Zentiliter Prise = ca. eine Messerspitze 670kCal = 2780kJoule



Bei diesen Werten handelt es sich um ungefähre Angaben.