

# Dorschfilet in Safran-Sahne-Sauce mit Florentiner Reis

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Dorschfilet <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> auch: Seezunge, Scholle, Kabeljau, Zander