



Champagner - Safran Schaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, einfach und schnell, köstlich, zu zart pochierter Geflügelbrust oder Kalbsfilet

Zutaten

- 100 ml Champagner oder Sekt
- 1/2 l Geflügelbrühe
- 250 ml Geflügelbrühe (Selber aus den Knochen gekocht, oder aus dem Supermarkt)
- 50 g Butter
- 2 - 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Döschen Safran in Fäden
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Becher Sahne
- 1 Tl Mehl
- Saft 1/2 Zitrone
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln zunächst in 20 g Butter glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben, etwas schwitzen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Geflügelbrühe aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren und 4 - 5 min. bei mäßiger Hitze köcheln lassen.

Schritt3

Zitronensaft, Safran und Kurkuma zufügen und die Geflügelbrüstchen einlegen.

Schritt4

Sanft, 6 - 8 min., kurz über dem Siedepunkt garen, saftig - rosa halten.

Schritt5

Danach kurz heraus nehmen, warm halten.

Schritt6

Zum Fond den Champagner geben, nachschmecken und alles auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren mit kalten Butter auf mixen (Stabmixer) und wieder über das Fleisch geben.

Schritt8

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-safran-schaum/>