



Safran Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Fischgerichten oder Garnelen

Zutaten

- Schalen von 500 g frischen Garnelen
- 100 g Röstgemüse aus groben Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie
- 200 ml Fischfond, siehe auch Fischfond aus Edelfischen
- 100 ml Hühnerbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 100 ml Sahne
- 2 El Creme fraiche
- 2 Tütchen Safranfäden
- Saft 1 Zitrone
- 1 El Olivenöl, 1 Tl Butter
- 1 El Mehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle oder etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Basisfond:

Schritt2

Die Garnelenschalen zunächst in etwas Öl 2 - 3 min. anschwitzen, Röstgemüse dazu geben, ebenfalls etwas mit anschwitzen.

Schritt3

Mit dem Cognac ablöschen, Weißwein und die Hühnerbrühe aufgießen.

Schritt4

Ca. 30 min. leise auskochen lassen, danach durch ein Küchensieb passieren.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen und das Mehl darüber stäuben, verrühren, etwas "ausschwitzen" lassen. Mit dem Basisfond aufgießen, weitere 5 - 6 min. köcheln lassen.

Schritt7

Die Hälfte der Sahne, Creme fraiche und den Safran dazu geben, mit Salz, Zitronensaft, weißem Pfeffer oder etwas Cayenne nachschmecken.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die restliche, geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** fisch, fischfond, garnelen, safran

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