

# 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/>