

Solefilets-Röllchen an Safransauce

Zutaten für 4 Personen

Gemüsebett

5	dl	Gemüsebouillon	Aufkochen
300	g	Lauch	
200	g	Karotten	Gemüse in 4 cm lange Stücke, diese in feine Längsstreifen schneiden (Julienne). 5 Minuten in der Bouillon knapp weich kochen, abtropfen, warm stellen (Sud auffangen).

Filet-Röllchen

300	g	Solefilets, 4 Stück	Nebeneinander auf Brett legen
200	g	Rauchlachs	Solefilets mit Lachs belegen und aufrollen. Mit je 2 Zahnstocher fixieren.
1	dl	Gemüsebouillon von Julienne	
2	dl	Weissein	
1		Schalotte	Fein hacken
¼	TL	Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Bouillon mit Zutaten in weiter Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und Fischröllchen in die Flüssigkeit legen. Zugedeckt ca. 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt pochieren. Filets heraus nehmen und zugedeckt warm stellen.

Safransauce

			Abgeseibte Pochierflüssigkeit
2	EL	Noilly Prat	Mit Pochierflüssigkeit aufkochen und auf ca. 4 EL reduzieren.
	einige	Safranfäden oder eine MS Safranpulver	Zugeben
1 ½	dl	Doppelrahm	Zugeben, warm werden lassen (nicht kochen).
		Salz, Pfeffer a.d.M	Abschmecken

Anrichten

Julienne ohne Flüssigkeit auf vorgewärmte Teller anrichten.
Fischröllchen (ohne Zahnstocher) darauf setzten
Sauce darüber giessen.
Mit grünen Lauchstreifen und einigen Safranfäden garnieren