



Monika Mörchen

Hildesheims erfolgreichste Hobbyköchin

SAFRAN-LIMETTEN-CREME MIT „KÜSSCHEN“ VOM FRISCHEN LACHS



Zutaten:

2 g Safranfäden, beste Qualität

1 Schalotte

Butterschmalz

1 Schuss Weißwein o.
trockenen Wermut

1 Tasse Geflügelfond

100 g frisches Lachsfilet, in kleine
Würfel geschnitten

Bandnudel

1 unbehandelte Limette
(Saft und Schalenrieb)

Salz

Pfeffer

weißer Zucker

200 ml Sahne

einige Pinienkerne, rösten

Und so wird's gemacht:

Den Safran im Mörser zerreiben und mit etwas heißem Wasser auflösen. Die Schalotte fein würfeln und in Butterschmalz andünsten, nicht bräunen.

Mit Wein und Safransud ablöschen, den Geflügelfond dazugeben, aufkochen lassen und einreduzieren lassen.

Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb geben und die Hälfte der Sahne zugeben. Die Soße sollte leicht cremig sein.

Die Lachs-„Küsschen“ vorsichtig einstreuen, nicht mehr kochen. Die restlich Sahne halbsteif und unterheben.

Die gegarten Nudel zu Nestern drehen und Safran-Limetten-Soße napieren, mit Limettenschalenabrieb und den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Sehr guten Appetit!!

