



# Gedämpftes Lachsfilet in Safransauce

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

300 g Trüffelkartoffeln

1 Gurke(n)

0,5 rote Zwiebel(n)

0,5 Bund(e) Dill

1 g Safranfäden

5 g Speisestärke

1 EL Butter

50 ml Weißwein

200 ml Fischfond

4 EL Öl

2 EL Essig

1 Prise Zucker

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

1. Fisch im Beutel auf ein tiefes Blech geben, mit Wasser bedecken und auftauen lassen. Gurke waschen, trocken reiben und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden. In ein Sieb geben, mit Salz würzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Kartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und hacken. Essig, Dill, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und 2 EL Öl portionsweise darunterschlagen. Gurken, Dressing und Zwiebeln vermengen.
3. Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Bambuskorb mit Backpapier auslegen und den Fisch daraufsetzen. Einen geeigneten Topf mit Fond und Weißwein füllen, Safran zugeben und aufkochen. Korb mit Deckel daraufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten dämpfen.

4. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 5 Minuten anbraten. Stärke mit etwas Wasser verrühren und den Dämpffond damit binden. Butter zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gurkensalat, Fisch und Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Soße beträufeln.

Tipp: Wer der Sauce eine besondere Note verleihen will, kann diese auch mit Noilly Prat, einem Wermut aus Frankreich, verfeinern.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!