

## *Dorsch mit Schalotte, Schnittlauch und Rahm*

### *La Mise en Place:*

**1 Schalotte, 1 Bund Schnittlauch, 300 g Dorsch, Pfeffermühle, 1 Döschen Safran, 1 dl Halbrahm, Butter, 1 Schuss Weisswein**

### *Die Vorbereitung:*

Die Schalotte fein schneiden und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Fisch mit Pfeffer bestreuen. Safran im Halbrahm einweichen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und den Fisch darin schön braten. In einem Topf Butter schmelzen und die Schalotte darin goldgelb dünsten. Mit Weisswein löschen und fast ganz einkochen.

Safranrahm begeben. Den Schnittlauch dazu geben, mit Pfeffer bestreuen und vier Minuten köcheln.

### *Die Vollendung:*

Das feine Sösschen zum Fisch servieren – so frisch, so leicht und so lecker!

### *Das passt dazu:*

Basmati

