

# Biolachs In Safran – Noilly Pratsauce mit Sprossensalat

- 600 g Biolachs
- Schalotten; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 10 **Safranfäden** von **Fuchs Gewürze**
- 1/4 l **Fischfond von Lafer**
- 125 ml Noilly Prat; trockener Wermut
- 125 ml Sahne
- 1 Tl. Mehlbutter
- Butter
- Fleur de Sel**, Pfeffer aus der Mühle

Fischabteilung  
Gemüseabteilung  
Gemüseabteilung  
**Gang 10**  
Mittelgang  
Weinabteilung

Tasting Kitchen

## Der Fisch

Dem Biolachs die Haut abziehen und in zwei fingerdicke Scheiben schneiden. Diese pfeffern und salzen und in Butter von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Anschließend die Fischstücke aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In derselben Pfanne die Schalotten anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit Fischfond und Noilly Prat ablöschen. Die Safranfäden unterrühren, und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Sahne und den bei den warm gestellten Biolachsstücken ausgetretenen Fischsaft zugeben und nochmals reduzieren lassen. Mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce sollte insgesamt ca. 15 Min, durchkochen.

Mit Sprossensalat und Crema di Balsamico servieren  
Garnieren mit ein paar Borretsch Blüten.