






Pochierter St. Pierre

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

- 4 St.-Pierrefilets à ca. 150 g
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Fenchelknolle
- 400 g Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 Chili
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Noilly Prat
- 400 ml Fischfond
- Meersalz
- Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200 g Cherrytomaten
- 1/2 Bund Petersilie, glatt
- 0,1 g Safran
- Zitronensaft

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Schalotten pellen und fein würfeln. Knoblauch pellen und fein hacken. Fenchelknolle waschen, längs vierteln, vom Strunk befreien und in schmale Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt 02

Olivenöl in einem kleinen Bräter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und 1 Chili kurz darin anschwitzen. Fenchelstreifen, rohe Kartoffelscheiben, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zufügen und alles kurz mitdünsten. Weißwein, Noilly Prat und Fischfond dazugießen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Alles ca. 7 Minuten kochen, bis die Kartoffelscheiben halbgar sind.

Schritt 03

Cherrytomaten halbieren, Petersilie grob hacken. Safran im Garsud auflösen. Halbierete Tomaten und Petersichfilets auf das Gemüse legen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit geschlossenem Deckel weitere 7 Minuten garen. Mit etwas Garsud auf tiefen Tellern anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür