

SINGLE REZEPT



Saibling, Bachforelle & Lachsforelle auf Safrannudeln

1 Person 180 g Filets (mit oder ohne Haut)
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

100 g Nudeln
1 Prise Safran
Butter
Dill, gehackt



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
20/32

von Andreas Altorfer

Saibling, Bachforelle & Lachsforelle auf Safrannudeln

Filet würzen und braten, 5 Min. Gesamtbratzeit (zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite). Filets warm stellen. Nudeln in Salzwasser kochen. Safran dazugeben. Safrannudeln mit Butter und gehacktem Dill verfeinern, anrichten und Fischfilets darauf legen.

Tipp

Dazu eine Dillrahmsauce servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Loup de mer, Red Snapper und Dorade.