



Fisch-Capuns an Safran-Weissweinsauce

Krautstielblätter

6-8 Krautstielblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen, auf Küchenpapier auslegen und trocken tupfen. Für die Capuns in passende Stücke schneiden

Fischfarce

200 g Zanderfilets unter laufendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in Würfel schneiden, während ca 30 Minuten im Tiefkühler angefroren lassen. Herausnehmen, in einen Blitzhacker geben und ganz kurz anpürieren

1 ½ dl Vollrahm dazu giessen

2 EL Sherry beifügen

1 TL Zitronensaft dazu geben

Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen, nochmals gut durchmischen. Die Fischfarce auf die vorbereiteten Krautstielblätter verteilen

300 g Salm in ca. 40 g Stücke schneiden, jedes Stück auf ein Krautstielblatt legen. Die Seitenränder des Krautstielblatts einschlagen und zu einem Capuns aufrollen

2 EL Butter in eine weite flache Pfanne geben und erwärmen, die Capuns auf beiden Seiten kurz anbraten

1 Schalotte schälen, sehr fein hacken, dazu streuen

einige Safranfäden dazu geben

1 dl Weisswein ablöschen

2 dl Saucenrahm dazu giessen. Die Fisch-Capuns während ca. 5-8 Minuten leicht köcheln lassen

Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken, auf Teller anrichten

1 EL Butter in eine Bratpfanne geben

60 g Speck in kleine Würfelchen oder Streifen schneiden, in der Butter anbraten und über die Fisch-Capuns verteilen

Tipp

Wer mag streut noch etwas geriebenen Parmesan über das fertige Gericht