

# LACHSTRANCHE UND KÜRBIS-ZWIEBEL-GEMÜSE AN SAFRAN-CAOTINA BLANC SAUCE

Rezept von Meta Hildebrand

(feat. Rebecca Lindauer)

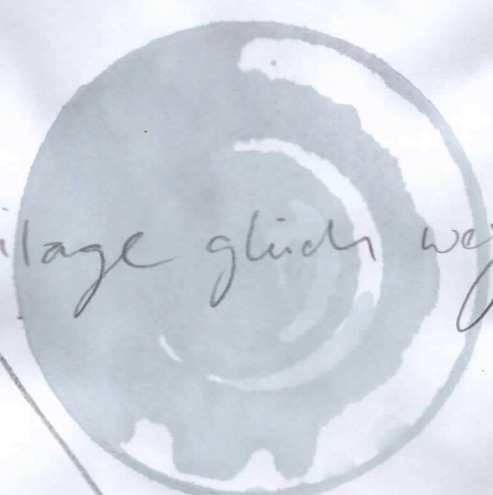
Portionen: für ca. 8 Teller

Schwierigkeit: einfach

## DU BRAUCHST:

- 4-6 EL Caotina blanc
- 4 Stück Backpapier, weiss
- 4 Lachs Tranchen à 100-120 g
- 250 g Kürbis (netto, ohne Schale und Kerne)
- 1 rote Zwiebel
- etwas Olivenöl
- 1 Weisswein → oder Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Honig
- 1 dl Weisswein → dito
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- 1 Prise Safranfäden oder-pulver
- (Brot oder Salzkartoffeln als Beilage)

Viktor fragen!  
kg und die Beilage gleich weg lassen



viel zu teuer, auch und geht auch.

## ZUBEREITUNG:

1. Mit dem Backpapier kleine 'Schiffli' formen und mit einem Schnur zusammenbinden.
2. Kürbis und Zwiebeln in Streifen schneiden, mit Olivenöl, Honig, Weisswein, Salz und Pfeffer in einer Schüssel marinieren. Das Gemüse in die Pergament-Schiffli füllen und die Lachstranche drauflegen. Für 12 Minuten in der Mitte des Ofen bei 180 Grad backen. Währenddessen machen wir die Sauce: Weisswein und Gemüsebouillon aufkochen, kurz köcheln lassen, dann den Vollrahm und die Safranfäden dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Caotina blanc dazu geben. Die Menge richtet sich nach der gewünschten Dicke der Sauce. Ich mag sie dick, andere flüssig. Oder überflüssig
3. Die Schiffli aus dem Ofen nehmen und die Sauce darüber geben.
4. Servieren mit Brot oder Salzkartoffeln als Beilage.

