

Seelachs an Safran mit Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

2	Scheiben tiefgekühlter Blätterteig
1/2 TL	Assam-Tee (oder 1 Teebeutel)
250 ml	Wasser
500 g	Seelachsfilet
1	mittelgroße Stange Lauch
200 g	Möhren
40 g	Butter
1	Döschen Safran
2	Eigelb
1	Prise Zucker
2 EL	steif geschlagene Sahne
abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Orange	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen, halbieren und die vier Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12–15 Minuten goldbraun backen. Tee mit kochendem Wasser aufbrühen, 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Seelachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Gemüse putzen und waschen. Lauch in feine Streifen schneiden, Möhren fein hobeln.

Die Hälfte der Butter schmelzen und das Gemüse darin ca. 3 Minuten dünsten. Fischwürfel zufügen und weitere 7 Minuten dünsten. Restliche Butter schmelzen. Orangenschale und Safran darin andünsten. Mit dem Orangensaft und Tee ablöschen und kurz aufkochen lassen. Eigelb verquirlen und den heißen, aber nicht mehr kochenden Teesud damit legieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Sahne unterziehen.

Die Blätterteigkissen waagrecht halbieren. Auf die Unterseiten die Seelachs-Gemüse-Mischung geben. Die Sauce darüber verteilen und die Blätterteigdeckel obenauf setzen. Dazu schmeckt gemischter Blattsalat.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten