

## Navarin von Edelfischen im legierten Safransud

### Zutaten

600 g	Fischfilet (Lachs, Seezunge, Steinbutt, Rotzunge, Goldbarsch - nach Angebot und Geschmack)
300 ml	Safransauce
1 Bund	Dill
200 ml	Weißwein
12 Stk.	ausgestochene Gemüseperlen von Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi und Gurke)

### Zubereitung

Die Gemüse mit einem Perlenausstecher ausstechen und in Salzwasser bissfest garen.

Eine Pfanne ausbuttern. Den Fisch in große Würfel schneiden, in die Pfanne legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein begießen.

Garzeit: 3-5 Min abgedeckt auf dem Herd.

Die Gemüseperlen in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und abschmecken.

### Fertigstellung

Den gegarten Fisch in einem Suppenteller anrichten mit der Safransauce überziehen und mit den Gemüseperlen und Dill garnieren.