



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fischsuppe

Seeteufel mit roten Linsen

Escalope de Saumon toute simple

Zanderfilet mit Senfsauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Zutaten:

Zubereitung:

Escalope de Saumon toute simple

600 g	Lachsrückfilet
4 EL	Nouilly Prat
1 dl	Weisswein
1 Stk.	Frühlingszwiebel
2 Stk.	weisser Lauch
6 Stk.	Petersilienstiele
8 Stk.	Champignon
	weisse Pfefferkörner
1 dl	Fischfond
2 dl	Doppelrahm
	Salz, Curry, Cayenne
1 Stk.	Tomate
2 EL	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Butter
2 TL	Olivenöl

Fischfilet in 4 Stücke schneiden, mit Küchenpapier trocken tupfen und auf die Seite stellen.

Für die Sauce Nouilly Prat und Weisswein in ein Saucenpfännchen geben. Die Frühlingszwiebel, den Lauch sowie die Champignons klein schneiden, mit den Petersilienstielen und den Pfefferkörner zur Flüssigkeit geben. Bei kleiner Hitze auf 4 EL reduzieren.

Fischfond und Rahm zufügen, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Curry, sowie etwas Cayenne würzen. Die Sauce bis zum Gebrauch auf die Seite stellen.

Die Tomate häuten und entkernen. In Würfelchen schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Lachsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Schnitzel beidseitig auf den Punkt braten (ca. 2 bis 3 Minuten).

Die Sauce durch ein feines Drahtsieb in ein anderes Pfännchen passieren, zum Kochen bringen und nochmals etwas reduzieren.

Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der heissen Sauce umgiessen. Mit Schnittlauchröllchen und Tomatenwürfelchen bestreuen.