



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fischsuppe

Seeteufel mit roten Linsen

Escalope de Saumon toute simple

Zanderfilet mit Senfsauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Zutaten:

Zubereitung:

Fischsuppe

8 dl	Fischfond			Den Fischfond mit dem geschnittenen Gemüse und dem Knoblauch aufkochen.
1/2 Zehe	Knoblauch	gepresst		
100 g	Sellerie, Karotten, Lauch			
1 Stk.	Tomate			Tomate schälen, entkernen und würfeln. Safranfäden zugeben. Mit Pastis, Salz und Pfeffer abschmecken. Noch etwas köcheln lassen.
	Safranfäden			
2 EL	Pastis			
200 g	Fisch	z.B. Lachs, Wolfsbarsch, Krevetten		Krevetten im Fischfond kurz ziehen lassen. Fisch in nicht zu grosse Stücke schneiden und mit den Tomatenwürfeln und Prezzemoloblättchen in heisse Teller verteilen. Mit dem heissen Fischfond inkl. Krevetten und Gemüse übergießen.
	Prezzemoloblätter			