

Fäsch an Aneres aus dem Waasser

Fäschduo mat Rais

Fäsch-Gratin Anne-Marie

Krevetten am Curry mat zwou Zorten Apel

Hierken vun der Boom

Mulle vum Papp

Nigiri-Sushi

Quiche mat Fäsch ► SG Speziell Geriechter a Gebeess



Fëschduo mat Räis

Mir brauchen: (fir 4 Léit)

600 g Fësch, 2 Zorten, z.B. Cabillaud a Saumon

1 Küb Fëschbouillon an 500 mL Mëllech

½ Ënn

1 Taass Räis

½ Taass Wëllräis

3 Tasen Waasser

2 Löffel Maizena

200 mL Mëllech

Eng Schlupp Zitrounejus

Dill

Ueleg, Salz a Pfeffer



Uuecht:

D'Ënn reng schneiden, liicht salzen an am Ueleg dämpfen.

De wëlle Räis e per Minutten dobäi ginn, da mat 2 Tasen Waasser liicht kache loossen.

De Fëschkübe am Waasser opléisen.

De Fësch ca. 15 Minutten am Fëschbouillon kachen. No 10 Minutten de Räis an de Rescht Waasser an'd Dëppe mam Räis ginn.

De Maizena an der Mëllech opléisen a bei de Fësch ginn. E puer Minutten opkachen. Mam Zitrounejus, Dill, Salz a Paffer wierzen.

Fësch-Gratin Anne-Marie

Mir brauchen:

Fësch

Bisque de Homard

Bandnuddelen

gerappte Kéis

Uuecht:

Fësch eventuell virkachen.

D'Zopp an eng gliese Schossel ginn, de Fësch drop leeën an de gerappte Kéis driwwer verdeelen.

Am Schäffchen iwverbaken.

Mat den Nuddelen zerwéieren.

Beim Jos zu Sainte-Marie-Plage an de 90er gekacht

Hierke vun der Bom

Mir brauchen (fir 10 Hierken):

20 Filleten (ca 1 ½ kg) mat Mëllecher (daitsch: "Milcher")

300 g Bëksemëllech (10 g Fett/100 g)

ca ½ l Schmant

2 (-3) IL Moschter

Eng Schlupp Esseg

Salz a Pfeffer

4-5 Ënnen

4 Lorbeersblieder

Wäiss Pefferkären

Doriwwer eraus:

Mixer (fir Milkshake)

2 Schossele

Uluecht:

D'Fillete an d'Mëllecher (separat) 24 Stonnen awëschen.

Dat Waasser ofschëdden an dann alles nach eng Kéier schwenken.

D'Mëllecher püréieren (gëtt ca. ¼ l Flëssegkeet).

Moschter, Schmant, Bëksemëllech an eng Schlupp Esseg mat mixen a mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

D'Ënnen a reng Tranche schneiden (rappen),

De Buedem vun deenen zwou Schossele mat Ënne beleeën. Jee ca. 5

Filleten drop tesselen. Dann 2 Lorbeersblieder a vill wäiss Pefferkären dra leeën. Mat enger Lo Ënnen opfëllen.

Zooss doriwwer schëdden an e bësselchen dotëschent verdeelen.

Eng Woch roue loossen.

Info: Mëllecher = "Milchner" (op Däitsch), Stéck vum männlechen, geschlechtsräifen Fäsch

Krevetten am Curry mat zwou Zorten Apel

Mir brauchen:

Curry mat zwou Zorten Apel (► VG: Vegetaresch)

Krevetten

Uluecht:

De Curry preparéieren.

D'Krevette fënnel Minutte virum Enn dobäi ginn.

Mulle vum Papp

Mir brauchen (fir 3 Leit):

4 kg Mulle

Botter

Muerten, Porretten a Zellerisblieder, evtl. Péiterséilech (evtl. zesummen agefruer)

1 kléng Önn

E puer Stécker Zelleri

1 Lorberblaat

Doriwwer eraus:

Een 10 L-Dëppen

E kléngen Thymianstrauch
Frësche Péiterséilech
½ l Elbling
Peffer
Schmant

Uluecht:

D'Mullen gut wäschen, evtl. Knascht ofkrazen.
Muerten, Porretten, Zellerisblieder, Péiterséilech an Ennen kléng schneiden an am Botter dämpfen. Mat engem Schotz Wäin läschen.
D'Mullen an'd Dëppe fëllen, dotëscent e puer Stécker Zelleri, ee Lorberblatt, e kléngen Thymianstrauch, frësche Péiterséilech a Peffer fëllen. En Deel vum Wäin dobäi schëdden an opkachen.
D'Mulle ca. 8 bis 10 Minutte kachen. D'Zooss ofschmaachen an nach Wäin noginn.
Kuerz virum Zerwéieren de Schmant dobäi mëschen.

Nigiri-Sushi

Mir brauche fir 6 Leit:

2 Tase Mëllechräis (oder japanesche Räis)
4 Tase Waasser (2 ½ Tase Waasser)
2 ZL japanesche Räisesseg
1 ½ ZL Pudderzocker
1 TL Salz
12 grouss Krevette mat Schuel oder 24 Krevetten
1 Avocado, ½ Zitroun an Tabasco (oder Wasabi)
Salz a Peffer



Uluecht:

De Mëllechräis am Waasser kachen (zirka ½ Stonn).
De Räisesseg an enger Pan erwärmen, sou dat de Pudderzocker an d'Salz sech dran opléisen.
De Räis mat der Flëssegkeet vermëschen.
D'Krevetten aus der Schuel huelen an zwee deelen.
De Jus aus der Zitroun pressen.
D'Avocado tritschen, mat dem Zitrounejus, Salz, Peffer an e puer Drëpsen Tabasco mëschen. Et soll schonns schaarf sinn.
Aus dem Räis 24 Bulle formen an déi oval drécken.
All Bull opschneiden, Avocado-Crème afëllen a mat enger hallwer Krevette dekoréieren.

Zerwéierpropos:

E bësselche Soja-Zooss mécht déi Sushie manner dréchen a gëtt méi Goût.

2015 mam Silke a Markus am Kachcours um Camping gemach, a Klammere stinn déi original Zoudoten, déi mir net haten.