

Fësch an Aneres aus dem Waasser

Fëschduo mat Rais
Fësch-Gratin Anne-Marie
Krevetten am Curry mat zwou Zorten Apel
Hierken vun der Boom
Mulle vum Papp
Nigiri-Sushi
Quiche mat Fësch



Fäschduo mat Rais

Mir brauchen:

2 Sorten Fäsch, z.B. Cabillaud a Saumon



Uluecht:

Fäsch ca. 15 Minutten am Fäschbouillon kachen.

Fäsch-Gratin Anne-Marie

Mir brauchen:

Fäsch

Bisque de Homard

Bandnuddelen

gerappte Kéis

Uluecht:

Fäsch eventuell virkachen.

D'Zopp an eng gliese Schossel ginn, de Fäsch 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 Rahm

2 (-3) IL Moschter

Eng Schlupp Esseg

Salz a Pfeffer

4-5 Önnen

4 Lorbeesblieder

wäiss Pfefferkären

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 Flësegkeet).

Moschter, Rahm, Bëksemëllech an eng Schlupp Esseg mat mixen a mat Salz a Peffer 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 (deutsch), Stéck vum männlechen, geschlechtsraifen Fäsch

Krevetten am Curry mat zwou Zorten Apel

Mir brauchen:

Curry mat zwou Zorten Apel (► VG: Vegetaresch)
Krevetten

Uluecht:

De Curry preparéieren.

D'Krevette fënnef Minutte virum Enn dobäi ginn.

Mulle vum Papp

Mir brauchen (fir 3 Leit):

4 kg Mulle

Botter

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

1 kléng Önn

E puer Stécker Zelleri

1 Lorberblaat

E kléngen Thymianstrauch

Frësche Péiterséilech

½ l Elbling

Peffer

Rahm

Doriwwer eraus:

Een 10 l Dëppen

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, dotëschent e puer Stécker Zelleri, ee Lorberblat, e kléngen Thymianstrauch, frësche Péiterséilech a Pfeffer 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 d'Rahm 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 Pfeffer



Uluecht:

De Mëllechräis am Waasser kachen (zirka ½ Stonn).
 De Räisesseg an enger Pan erwiermen, 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, Pfeffer an e puer Drëpsen Tabasco mëschen. Et soll schonns schaarf sinn.
 Aus dem Räis 24 Bullen 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.

Quiche mat Fäsch

Mir brauchen:

Bliederdeeg
gerappte Kéis
Spinat
Ënnen
Knuewelek
Fäsch
4 Eeër
200 ml Rahm Salz a Peffer

Uluecht:

Gerappte Kéis op dem Bliederdeeg verdeelen.
De Spinat mat den Ënnen an dem Knuewelek do drop verdeelen.
Do drop de réie Fäsch leeën.
D'Eeër mat der Rahm an de Gewierzer veréieren an op'd Quiche schédde.
Am Schäffche baken.