

# REZEPTE

## Forellencarpaccio

Zutaten für 4 Personen:

2-3 frische Forellenfilet  
Salz  
Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle  
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Filets schräg in nicht zu dünne Tranchen schneiden  
Mit Pinzette feine Gräten entfernen  
Unter Klarsichtfolie mit dem Handballen leicht flach klopfen  
Leicht salzen, etwas Pfeffer  
mit Olivenöl bepinseln  
mit Zitronensaft beträufeln  
Kühl stellen und individuell garnieren

## **Hechtklösschen**

Zutaten für 1 Kg Hecht:

1 Kg Hechtfleisch roh und entgrätet  
5 Eiweiss  
0.5 l Rahm  
Salz, Pfeffer  
Paprika

Zubereitung:

Das Hechtfleisch durch ein Sieb passieren oder blitzen  
Danach gut durchkühlen  
Nach und nach 5 Eiweiss daruntermischen, anschliessend auch den Rahm dazurühren  
Die Masse mit 2 Löffel zu Klösschen formen und in einer gut gewürzten Bouillon pochieren  
Auf Platte anrichten, mit beliebiger Sauce servieren