

Rezepte

Aal in Biersauce

Zutaten

750 g Aal
¼ liter Helles Bier
4 Dl Wasser
1 Dl Rotwein
100 g Zwiebeln
1 Paprikaschote
1 Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung

Den ausgenommenen Aal abziehen, Portionenstücke schneiden. Bier, Wasser, Rotwein, Zwiebel, Lorbeerblatt, Paprikaschote und Salz aufkochen, den Aal zugeben, aufkochen und 25 Minuten ziehen lassen. Den Fond sieben und mit Stärkemehl binden.

Fischhacktätschli

Zutaten für 4 Personen

750 g Weissfischfilet, 2 Eier, 1 Zwiebel, Peterli, Dill, Salz, Pfeffer, Paprika, Maggi,

Zubereitung

Das grätenfreie Filet durch den Fleischwolf drehen, oder fein hacken.
Mit den Eiern, der feingehackten Zwiebel und den gehackten Kräutern vermischen.
Mit Salz, Pfeffer, Maggi und Paprika abschmecken.
Flache Tätschli formen und goldbraun braten.

Eglifilets mit Eierschwämmli

Zutaten für 4 Personen

800 g Eglifilets
400 g Eierschwämmli
2 Schalotten
Basilikum
Butter
2,5 Dl Saucenrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Eierschwämmli in heissem Butter sautieren, wenn die Pilze fast gar sind, die feingehackten Schalotten zugeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen
Rahm dazugiessen, kurz aufkochen
Die Eglifilets kurz in Butter sautieren, zusammen anrichten.