



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Kurt Gloor

7. März 2009

Gebackener Fischzopf für 12 Personen als Vorspeise

- 12 Fischfilet
(Victoriabarsch, Seelachs oder Wels)
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- Senf
- Das Fischfilet, egal was man für einen Fisch nimmt, aber die oben aufgezählten eignen sich gut dazu, werden gewaschen und mit einem Küchentuch abgetupft.
- Dann nimmt man das Filet längs und schneidet es in drei Streifen, aber nicht durch, damit es noch ein Filetstück ist.
- Man würzt den Fisch mit Salz, Pfeffer und bespritzt ihn mit Zitrone und dann wird alles mit Senf bestrichen. Jetzt kann man die Streifen zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
- Danach wird das Blech mit dem Fisch in die Röhre gegeben und bei ca. 150° bis 180°C, ca. 10 min, maximal 15 min., gebacken.

Fischsauce für 12 Personen als Vorspeise

- 1 Zwiebel gehackt
1 EL Butter
1.5 dl Weisswein
2.7 dl Fischfond
2.7 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
1 EL Mehl
- Die gehackte Zwiebel in der heissen Butter glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen.
- Fischfond und Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mehl und Butter mit einer Gabel gut mischen und damit die Sauce binden, abschmecken.

Wilder Reis für 12 Personen als Vorspeise

- 300 gr Wilder Reis
- Reis nach Anleitung auf der Packung kochen.

Fruchtsalat mit Vanilleglace für 12 Personen

- Sirup:
4 dl Weisswein
300 gr Zucker
4 EL Kirsch
4 EL Zitronensaft
- 1.8 kg Früchte nach Saison
1 kg Vanilleglace
Erdbeersauce
- Die Zutaten für den Sirup in eine grosse Schüssel geben, gut rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Ananassaft aus der Dose zum Sirup geben, alle anderen Dosensäfte wegschütten).
- Früchte rüsten, schneiden in den Sirup geben und wenn möglich mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- Salat auf die Teller verteilen und eine Kugel Glace dazugeben und mit Sauce garnieren.