

Fisch mit Rahmsauce / Poisson à la crème

Die Schüssel wird mit Zwiebelrädchen belegt, dann die Fische darauf gelegt, Salz, Pfeffer, Petersilie und Schalotte fein gehackt daraufstreuen, mit einigen Stückchen Butter belegen und eine Tasse sauren Rahm daranschütten. Zuletzt mit Mehl bestreuen und eine halbe Stunde im Backofen kochen lassen.

Tapisser le fond du récipient avec des rondelles d'oignon, y déposer le poisson, ajouter sel, poivre, persil et échalote finement ciselés, parsemer de quelques noix de beurre et verser une tasse de crème vinaigrée. À la fin, saupoudrer de farine et faire cuire une demi-heure au four.

Salm in Mayonnaise / Saumon à la mayonnaise

Man zerlege abgekochten, kalten Salm in schöne Stücke. Marinieren sie einige Stunden mit feinstem Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Gebe sie dann langeweise mit Mayonnaise-Sauce dazwischen auf eine Schüssel und garniere diese mit einem Kranz von feinem Salat.

Découper à froid du saumon cuit en de beaux morceaux. Mariner quelques heures dans de l'huile très fine, jus de citron, sel, poivre. Garnir un plat avec les morceaux de saumon entourés de mayonnaise, ajouter une belle couronne de feuilles de salade.

Kalter Fleisch Pudding / Pâté de viande

1 kilo Rindfleisch, 1 kilo Schweinefleisch fein gehackt und gewiegt, ebenso 1/2 kilo Speck. In dieser Fleischmasse gibt man 8 Gelbeier, ein Paar Hände voll Brosamen, Nelken, Thymian, feingewiegte Zwiebeln und Salz. In eine bestrichene Form eingefüllt, 4 Stunden lang gekocht und erkaltet herausnehmen.

1 kg de bœuf, 1 kg de porc, 500 g de lard, finement coupés et passés au mixer. Incorporer dans cette masse 8 jaunes d'œuf, quelques pincées de chapelure, des clous de girofle, du thym, des oignons finement hachés, saler. Remplir le moule huilé et cuire 4 heures ; démouler à froid.