

# FISCHE

TAB00124/4



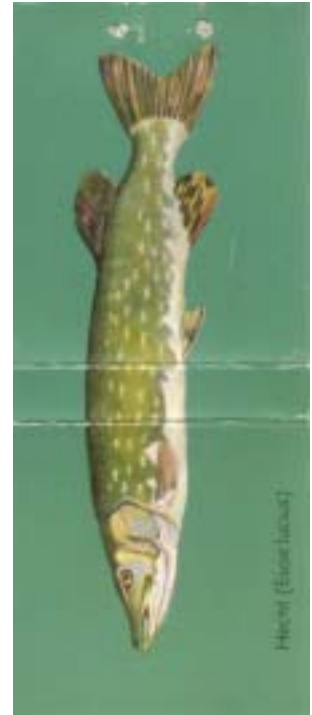
TAB00124-1



Rückseite



TAB00124-2



TAB00124-3



TAB00124-4


Seriennummer	TA 48305-08	Land	Schweiz
Firma	Terza Zürich	Seite	1/1



# FISCHE

TAB00124/4

Nummer	Rückseite	Sprachen
TAB00124-1	<u>Eglifilets in Kräuterbutter</u> 600 g Eglifilets 80 g Kräuterbutter Salz, Pfeffer, Worcester Kräuterbutter = gehackte Schalotten, Basilikum, Peterli, Thymian und Paprika. Kräuterbutter in Pyrexplatte erhitzen. Die gewürzten Filets hineinlegen. Zugedeckt ca. 10-12 Minuten dämpfen.	d
TAB00124-2	<u>Felchenfilets Schaffhauser Art</u> 800 g Felchenfilets 1 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer, Streuwürze 2 Zwiebeln in Streifen 1 EL Petersilie, gehackt 3 EL Fett 2 dl Rahm 4 Tomaten, grilliert Felchenfilets würzen. Zwiebeln im Fett weichdämpfen. Petersilie und Felchenfilets begeben. Zugedeckt ca. 8-10 Minuten dämpfen. Rahm begeben, kurz aufkochen und anrichten. Mit den grillierten Zwiebeln garnieren.	d
TAB00124-3	<u>Hecht gebraten</u> 1 Hecht, ca. 1,2-1,5 kg 100 g Spickspeck 50 g Butter ½ Glas Weisswein 1 EL gehackte Petersilie 4 Blätter Estragon, gehackt 2 dl sauren Rahm Salz, Pfeffer, Streuwürze Der Hecht wird gespickt und innen und aussen gewürzt. Im vorgeheizten Ofen unter fleissigem Begiessen ca. 20 Minuten braten. Die Kräuter begeben und mit Weisswein ablöschen. Sauren Rahm begeben, einkochen lassen und abschmecken.	d
TAB00124-4	<u>Forelle nach Walliser Art</u> 1 Seeforelle Butter, 4 Schalotten gehackt 1 Glas Johannisberg 2 dl Rahm Forelle würzen und in ausgebutterte Gratinplatte legen. Mit Schalotten bestreuen und den Wein dazugiessen. Nach 5 Min. den Rahm dazugeben und noch etwas einkochen lassen.	d

Seriennummer	TA 48305 - 08	Land	Schweiz	
Firma	Terza-Zürich	Seite	1/1 R	