



Urbi et Orbi

... wenn Nonnen in ihren Klöstern prostern ... dann ist Ostern ...

Zutaten: für eine Festgesellschaft am runden Tisch

4 grosse Kois (60 bis 90 cm pro Koi) (vom Fischhändler Ihres Vertrauens)

Rüebli, Knollensellerie, Gemüsezwiebel, Kartoffeln in groben Stücken

Marinade:

Frische Kräuter, Oglio extra vergine, Aglio, Salz und Pfeffer, Paprika, Senape dolce

Weisswein

Kräuterbutterlamm

Zubereitung:

... Die Kois ausnehmen und gut mit der Marinade einreiben ... Pro Fisch eine grosse Form ausbuttern und die Gemüsestücke darin verteilen ... Legen Sie die Kois auf die Gemüsebeete ... Bedecken und segnen Sie den Fisch mit sündigem Weisswein bevor Sie diesen in den Backofen schieben ...

Tipps:

... Zünden Sie eine Osterkerze an ... Verstecken Sie im Garten Ihre selbstgemachten Koihasen ... Setzen Sie das Butterlamm auf einen Sockel in die Mitte einer grossen Platte und arrangieren Sie die filetierten Kois und das gegarte Gemüse darum ... Garnieren Sie das Ganze mit bunten Zuckereili ... Erzählen Sie während des opulenten Mahls Osterprozessionsgeschichten ... Runden Sie die Tafel mit einem selbstgemachten Eierlikör ab ... Zur Verdauung empfehlen wir einen Eiertanz mit anschliessendem Koihasensuchen im Garten ... Und zum Schluss: Friede, Freude, Eierkuchen ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Koi-Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere Osterbräuche und Hasengeschichten wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=qPMI01Ciw8k&feature=related
www.youtube.com/watch?v=9RKoyYYCEPM&feature=related
www.youtube.com/watch?v=mGptVRA8aU0&feature=related
www.youtube.com/watch?v=dEzxAnntGvs&feature=related
www.youtube.com/watch?v=sUEvtEYfsd0&feature=related
www.youtube.com/watch?v=7NNZ5Jo51Y8&feature=related
www.youtube.com/watch?v=q1Y5UTOI2s4&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

