



Freundschaft is(s)t ...

...Wenn man(n) und frau alles is(s)t ...

Zutaten: für echte Freunde (Facebook und Co. gilt nicht)

6 dl Koirahm, wenn möglich von Ihrem Bio-Fischhändler Ihres Vertrauens

1 Vanilleschote, aufgeschnitten

100 g Zucker

10 Blattgelatine

Orangencrème

Zubereitung

... Die Blattgelatine in kaltes Wasser einweichen ... Den Koirahm, die Vanilleschote und den Zucker bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen ... Die Gelatine gut ausdrücken und in wenig heissem Rahm gut auflösen und unter Rühren in den Topf geben ... Alles nochmals gut erhitzen, kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausnehmen ... Die Masse in eine kalt ausgespülte Fischform geben und auskühlen lassen ...

Tipps:

... Laden Sie nur Ihre wahren Freunde ein ... Machen Sie keine Pläne für den Abend ... Teilen Sie Süßes mit Ihren Freunden und stürzen Sie den Panna cotta-Fisch auf einen Orangencrèmespiegel ... Naschen Sie gemeinsam vom Fisch und schwelgen Sie in Erinnerungen ... Der Rest des Abends wird sich ergeben ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere Freunde oder Tipps zur Freundschaft, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=8WTJ2tGhJl4&feature=related

www.youtube.com/watch?v=0lldjJG1EUA

www.youtube.com/watch?v=q4EOlapRYBM

www.youtube.com/watch?v=UcHS6TAZWhk

www.youtube.com/watch?v=TZtiJN6yik&feature=related

www.youtube.com/watch?v=GbGSWQC7z6Q&feature=Playlist&p=CB3A8E4B0F8F367A&playnext=1&playnext_from=PL&inde

HOTLINE: info@koifischer.ch

