

恋の生地で



East meets West

Koi hübsch und festlich eingepackt ...

Zutaten: 4 Personen

2 mittlere oder 1 grosser Koi ausgenommen

(Kaufen Sie nur beim Fischhändler Ihres Vertrauens ein)

Reiswein

Salz und Pfeffer

Füllung: Glasnudeln gekocht und fein geschnitten, Sojasprossen, Julienne von Rübli, Lauch und Shitake Pilzen ... wenig Zitronengras, Ingwer und Knoblauch ... Sojasauce, Fischsauce und Pfeffer

Blätterteig

1 Ei

Schneebrett mit Wunderkerzen

Zubereitung:

... Fisch mit Reiswein, Salz und Pfeffer einreiben ... Glasnudeln und Gemüse mit den Gewürzen mischen ... Fisch damit füllen ... Blätterteig auswallen und den Fisch damit festlich einpacken ... Blätterteig einstechen und mit Eigelb bepinseln ... Fisch im Ofen 40 - 50 min. backen ... Gegarten Fisch mit einer Schleife aus Mönchsbarth verziern ...

Tipps:

... Trinken Sie zuerst einen grossen Schluck Sake ... Hören Sie dazu „Japanisch für Anfänger“ ... Schminken Sie Ihr Gesicht wie eine Geisha und ziehen Sie Fischerstiefel an ... Arrangieren Sie den Fisch auf dem Schneebrett (Vorsicht Lawinengefahr) mit gemischtem Eisbergsalat ... Wunderkerzen anzünden und sofort servieren... Dazu passt Eiswein ... Geniessen Sie das Festmahl mit Weihnachtsliedern und freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Koi-Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere aussergewöhnliche Fischrezepte oder sind Sie am Ende Ihres Fischerlateins, erhalten Sie Hilfe über folgende Adressen: moma11@bluewin.ch bzw. fleur.f@sunrise.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=uqzFP68ZNo&feature=related

www.youtube.com/watch?v=BwEb2PuwpTM&feature=related

www.youtube.com/watch?v=eOOSWTASCD4

www.youtube.com/watch?v=e_vA1XY9xIU

www.youtube.com/watch?v=SBNu3Mp4MnY



HOTLINE: moma11@bluewin.ch bzw. fleur.f@sunrise.ch