Recette : saumon du Rhin à la bâloise

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Saumon du Rhin à la bâloise

Recette pour 5 personnes

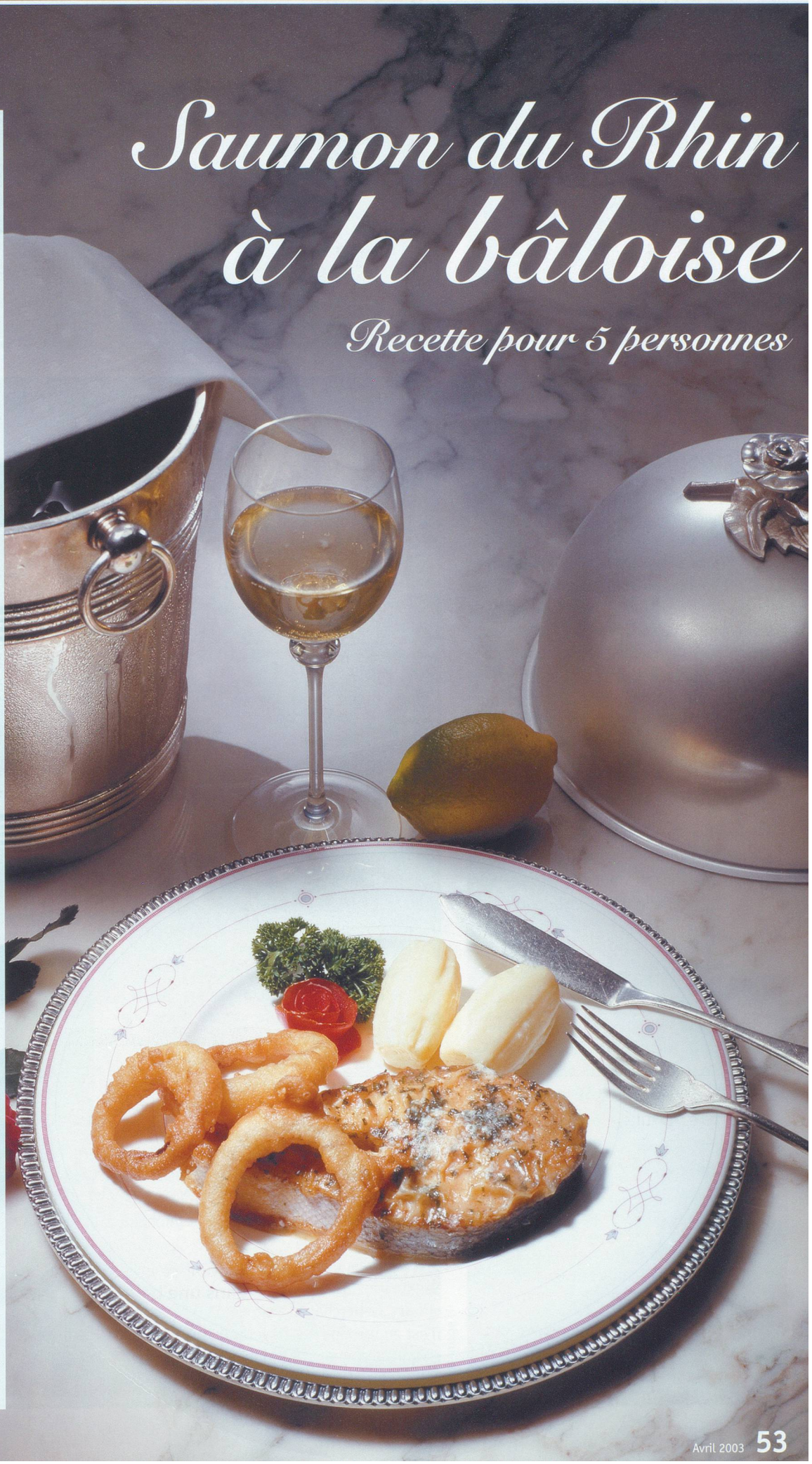
Jadis, le saumon, remontait les eaux poissonneuses du Rhin à l'époque du frai. Les Bâlois le pêchaient en grande quantité. Aujourd'hui, il provient d'élevages.

Temps de préparation: 1 heure.

Ingrédients: 1 kg de saumon frais en darnes, 1/2 l de lait, 40 g de farine, 150 g de pâte à frire, 100 g de beurre, 80 g d'échalotes hachées, 200 g d'oignons en rondelles, 0,5 dl de vin blanc, 0,5 dl de jus de viande, 40 g de persil haché, le jus d'un citron, sauce Worcester, sel et poivre.

Préparation: faire mariner (1 heure env.) les darnes de saumon dans une partie du jus de citron, la Worcester, le lait, du sel et du poivre. Colorer les darnes au beurre. Mettre les échalotes hachées dans une sauteuse beurrée et les faire suer légèrement. Déposer les darnes sur les échalotes. Ajouter le vin blanc, le jus de viande et le reste du jus de citron. Laisser étuver à feu doux. Sortir les darnes cuites et les dresser sur un plat. Terminer avec la sauce Worcester, le persil haché et quelques flocons de beurre. Vérifier l'assaisonnement. Faire frire les rondelles d'oignons enrobées d'une pâte à frire légère. Les dresser à côté des darnes.

Boisson: vin blanc du Chablais ou riesling-sylvaner.



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse