

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 4

Rubrik: Recette : saumon du Rhin à la bâloise

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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.

