



Untersee- Cocktail

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 dl	Riesling Sylvaner	In einer weiten Pfanne den Wein, Zitronensaft und Gewürze aufkochen
1	Zitrone, davon der Saft (Julienne von der Zitronenschale für die Garnitur)	
6	Pfefferkörner Salz	
400 gr.	Kleine Fischfilets (Egli oder Felchen, pro Person 2 Filets)	Filets dazulegen und bei ganz kleiner Hitze ca. 5-8 Min. ziehen lassen (pochieren), bis das Fischfleisch weiss und fest ist.
1		

Im Sud erkalten lassen.

Sauce:

3 EL	Mayonnaise	Saucezutaten sehr gut verrühren und abschmecken.
2 EL	Rahm	
1-2 EL	Joghurt nature	
1 EL	Tomatenketchup Wenig Tomatenpürée	
1-2 EL	Thurgados oder Cognac Salz Pfeffer aus der Mühle Wenig Paprika	
4	Blätter Eisberg-, Kopf- oder Endiviensalat	
		Je 2 pochierte, ausgekühlte Fischfilets darauf anrichten.
1 BD.	Schnittlauch, fein geschnitten (evtl. auch Dill)	Sorgfältig mit der Sauce überziehen und mit Zitronen- Julienne und Schnittlauch garnieren.

Beilage: Dazu serviert man frischen Toast oder Blätterteiggebäck