



Der lieben Mutter

... Kinder an den Herd ...

Zutaten: für 1 Mutter oder so ...

Nüsslisalat mit gerösteten Kernen und Croutons
2 grosse Koifilets, geschnetzelt
(Kaufen Sie nur beim Fischhändler Ihres Vertrauens ein)
Zwiebel, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Paprika
Rahm
Weisswein
Erdbeeren, in Rotwein mariniert
Vanillesauce

Zubereitung:

... Die Koifilets abtupfen und mit Salz und Pfeffer gut einreiben ... Die Filets auf beiden Seiten anbraten ... Die fein geschnittenen Zwiebeln zugeben und glasig dünsten ... Das Ganze mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen ... Dann den Rahm zugeben und mit Salz, Pfeffer und süssem Paprika abschmecken ... Den Lorbeer zufügen und die Sauce reduzieren bis sie sämig ist ...

Tipps:

... Putzen Sie sich heraus und ziehen Sie Ihre Sonntagskleider an ... Überraschen Sie Ihre Mutter (es ist nicht Ihre Ehefrau!) mit einer liebevoll geschmückten Tafel und mit allerlei Nettigkeiten ... Servieren Sie den Nüsslisalat mit Kernen und Croutons auf einem Rosenbeet als Vorspeise ... Vor dem Hauptgang singen alle Kinder „Mama, Du sollst doch nicht um deinen Jungen weinen...“ ... Richten Sie den Hauptgang mit Röstian und trinken Sie dazu lieblichen Landwein ... Setzen Sie die Erdbeeren hübsch auf den Vanillespiegel und dekorieren Sie den Desserteller mit Schokoherzen ... Und vergessen Sie nicht: **Jeder Tag ist Muttertag** ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere Muttertagstipps wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=u0yqKrGKuKE

... es ist nicht so, dass wir keine anderen Links gefunden hätten, aber zum Muttertag ist das der Ultimativste ...

HOTLINE: info@koifischer.ch

