

Truite au Doubs

... Eine Grenzerfahrung à la meunière ...

Zutaten: für 2 Jurassier und 2 grüne Feen

4 truites de 250 g chacune

100 g de beurre

Farine (2 cuillers à soupe)

2 bouquets de persil plat, haché

4 rondelles de citrons

sel, poivre

Garnitures : pommes de terre cuites à la vapeur ou pain

Zubereitung

... Die geputzten Fische salzen, pfeffern und im Mehl wenden ... Die Hälfte der Butter in einer grossen Bratpfanne zergehen lassen und die Forellen auf jeder Seite ca. 6 Minuten braten ... Die Forellen warm stellen ... Die restliche Butter und den Peterli in die Pfanne geben und mit dem Bratenjus aufkochen und goldbraun werden lassen ... Die Forellen mit der Bratbutter übergossen ...

Tipps:

... Achten Sie auf den Grenzverlauf auf Ihrem Tisch und sprechen Sie rechts Welsch und links Französisch ... Lockern Sie Ihre Zunge mit einer grünen Fee und schenken Sie Ihren Gästen auf der linken Seite einen Absinth ein ... Servieren Sie die Truites mit Salzkartoffeln oder frischem Brot ... Meiden Sie die Abkürzungen und halten Sie sich an die Wegweiser ... Sollten Sie sich doch lieber für überraschende Steigungen entschieden haben, belohnen Sie sich am Schluss mit einer Omelette flambée au rhum ... Wünschen Sie weitere Tipps zum Fliegenfischen oder zu Wanderwegen im Jura, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.juragourmand.ch/laverte-herbe.htm

www.wanderland.ch/de/routen_list.cfm?tour=etappe_route&key=834&oid=315480

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

www.youtube.com/watch?v=RdaeFuEXY4E&feature=related

www.youtube.com/watch?v=L5E_R6yVx6M&feature=related

www.youtube.com/watch?v=NF9DrUXowBo&feature=related

www.soubey.ch/

HOTLINE: info@koifischer.ch

