



rezepte hotel attersee

Fischsuppe ^{****} hotel attersee

Zutaten: ½ l Fischfond, 200 g Fischfilet, 1/8 l Tomaten concasse, Zwiebel, Salz,

Zitronensaft, Worcestersauce, Dill, Majoran, Estragon, Basilikum, Spanischer Pfeffer oder Tabasco

Zubereitung: Fischfilet in kleine Stücke schneiden und beiseite legen. Fischfond, Tomatenconcasse und die restlichen Zutaten in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Fischfilets in den Topf geben und ziehen lassen, bis der Fisch durch ist.

Parmesanchips

Zutaten: 100 g Parmesan, 20 g Olivenöl, 20 g griffiges Mehl, 1 Eiklar

Zubereitung: alle Zutaten vermischen, als flache Taler auf ein Backblech drücken, bei 240 °C

3-4 min backen, herausnehmen und ev. über eine Flasche stülpen, damit sie eine interessante Form ergeben

Erdbeerparfait

Zutaten: 1/8 l Sahne, 1 Ei, 1 Dotter, 50 g Zucker, 60 g Erdbeeren

Zubereitung: Zutaten zuerst über Wasserdampf schlagen, wenn es sich langsam eindickt vom Herd nehmen und kalt weiterschlagen, bis sich die Temperatur normalisiert hat. Pürierte Erdbeeren unterheben, in Form füllen und für mehrere Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.