

VORSPEISE

SÜSS-SAURES BACHTELSAIBLING PANNA COTTA

in einer Winzer Weinsuppe, garniert mit geräucherter Lachsforelle

Einkaufsliste für 4 Personen

Milchprodukte

von einer unserer Zürcher Oberländer
Molkereien und Käsereien

- 4.5 dl Rahm
- 20 g Chäsi-Anke oder Butter

Gemüse/Früchte

von der Stiftung zur Palme

- 50 g Zwiebeln
- 50 g weisser Lauch
- 50 g Pastinaken oder Sellerie

Fisch

von der Fischzucht am Bachtel

- 1 Stk. Bachtelsaiblingsfilet
- 1 Stk. Geräucherte Lachsforelle

Flüssigkeiten

- 4 dl Riesling-Sylvaner (im Shop erhältlich)
- 1 dl Weinessig
- 8 dl Gemüsebouillon

Gewürze

- Kräuter-Alpensalz (im Shop erhältlich)
Bsp.: «Sonnig» fürs wärmende Aroma
- Senfkörner
- Wacholder
- Frischer Dill
- Lorbeer
- Pfeffer
- Zitrone

Sonstiges

- 3 Blatt Gelatine
- 30 g Maizena
- 20 g Zucker

Material

- Haushaltspapier
- Stabmixer

Viel Spass beim Einkaufen und Entdecken!

Standortförderung Zürioberland, 30.8.2024