

Geräucherter Lachs an Feigen- Senfsauce

400 gr. Bio Lachs Den Lachs in 4 Tranchen schneiden,

mit Olivenöl, Fleur de sel und Pfeffer würzen und in eine Gratinform legen.

1 SAVU Räuchersack Die ganze Form in den Räuchersack legen, gut verschliessen und bei 240° C im vorgeheizten Ofen mit Unterhitze ca. 1 h backen/räuchern.

100 gr Feigensenf

½ dl Gemüsefond

½ dl Weisswein

Den Senf mit Fond und Weisswein einköcheln,

½ dl Rahm Anschliessend würzen und mit dem Rahm verfeinern

8 Spargeln

Die Spargeln schälen und 20 Min. im Dampf garen.

Dill

Petersilie

Alles auf dem vorgewärmten Teller anrichten und mit Dill und Petersilie garnieren.

Dillnudeln

Als Beilage

300 gr Weizenmehl

Wasser

Dill

Mehl und Wasser zu einem Teig zusammenfügen, gut kneten.

Dill klein geschnitten ebenfalls begeben. Das Wasser wird nur bei Bedarf beigefügt.

Teig in Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1 h ruhen lassen.

Auswallen und für Nudeln in Streifen schneiden.

Alternative Nudeln mit Benno's Pastamaschine zubereiten!



BEANS

. w i r k o c h e n

Home

Inhalt



news

speis und trank

services

BEANS ...motivierte und kreative Hobbykoeche die keinen Aufwand schaeuen Ideen weiterzuentwickeln, bis zum bitteren Ende.

Kochen Sie mit, entdecken Sie mit. Wir zeigen Ihnen das Maenner in Kuechen doch was verloren haben und dass Abwaschen auch Spass machen kann. Hier wird jeder Pantoffelheld zum Kartoffelheld, jeder Frustesser zum Genussesser.

Jetzt aber "ran an den Speck" und merke, Bohnen serviert man heute auch knackig! en Guete

NEWS

.....wir kochen am Freitag 22. April - benno und leo geben wieder alles und fordern uns hoffentlich !



BEANS
E
A
N
S



[[Home](#)] [[news](#)] [[speis und trank](#)] [[services](#)]

Senden Sie E-Mail mit Fragen oder Kommentaren an: beans.wir-kochen@bluewin.ch - oder zu dieser Website an [webmaster dany](#)

Copyright © 2001 BEANSwir kochen

Stand: 21. April 2005