

Recipe : Poisson du Lac de Neuchâtel = Forelle nach Neuenburger Art

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **75 (2009)**

Heft [8]

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Monster pike in the lake of Neuchâtel

Our son Simon was 5 years old when he caught his first fish. At the time we were living in New Zealand and Colin Boyd, a friend of ours, took us out on a fishing trip to the Marlborough Sound. Simon could hardly believe his eyes when he hooked a barracuda and was very disappointed when he was told they are no good to eat. But we still have a picture of a very proud fisherman. He has been a keen fisherman ever since and has become quite an expert by now. He caught this pike with a homemade bait he used for the first time. He made a beeswax model first and a negative form out of plaster of Paris. Then he used liquid silicone to cast the fish



Simon with his 12kg pike

and he hand coloured it afterwards. The pike he caught with it was 1.15 m long and over 12 kilos in weight. He had no use for the fish and let it go again. He said he'd know where to get him again. *Paul Werthmüller*

Multilingual hotel menu in Zurich

Civet de Chevreuil

Rehpfeffer

Dear with homemade nuggets

Poisson du Lac de Neuchâtel / Forelle nach Neuenburger Art

“La truite se présente au bleu le plus souvent”, so sagen die Neuenburger. Forelle blau ist eine bekannte Art, diesen feinen Fisch anzurichten. Die Neuenburger haben daraus eine Spezialität entwickelt.

Zutaten:

eine Forelle (ca. 200 g) pro Person
100 ml Essig
1 Esslöffel Butter
3 Schalottenzwiebeln, fein gehackt
Salz
Weisswein
100 g Butter
1 Teelöffel Zitronensaft

- Die ganz frischen Forellen, ausgenommen und gesäubert, in eine flache Platte legen, mit dem erwärmten Essig übergießen und sorgfältig und gleichmässig im Essig wenden; so erhalten sie die schöne blaue Farbe.
- Die Fische im offenen Bauch salzen und in einer mit Butter ausgestrichenen Gratinplatte anordnen; mit den fein gehackten Schalotten bestreuen und so viel Wein dazugießen, dass die Fische bedeckt sind.
- Im Ofen bei ca. 200° C weich dünsten, bis sich eine Flosse leicht herausziehen lässt. Den Wein abgiessen.
- 100 g Butter in einer kleinen Pfanne mit 2 Esslöffel Wein und dem Zitronensaft braun werden lassen und separat dazu servieren.

Bon appétit!



TRADITIONAL FINE MEATS AND SMALL GOODS

AVAILABLE NOW!

New Zealand's finest
Delicatessen Meats

Continental Frying/Boiling Sausages

- Specialty Meats • Meat Loaves
- Smoked Meats • Cold Cuts
- Salamis • Dried Meats



Visit our factory shop:
68-70 Greenmount Drive
East Tamaki, Auckland

Hours: Monday to Thursday 8am-4pm
Friday 8am-5pm • Saturday 8am-1pm

P 09 274 4455 F 09 274 1203 W www.swissdeli.co.nz
PO Box 51-520 Pakuranga Auckland 2140

«Taste the Difference»

SWISS KONDITOREI BERN

Bakery & Pastry

Do you feel like eating real Swiss/German breads, tasty and healthy?

German Sourdough, Fitness Bread, Butterzopf, Kibbled Rye, Walnut Bread, Tasty White Bread, Basler Bread, or choose from a wide range of rolls, inclusive Laugenrolls.

In the sweet range we offer Blackforest Cake, Bienenstich, Chocolate Truffle Cake, Quark Cheesecake, Fruit Flans, Patisserie, seasonal specialities and much more.

We are using local and often organic ingredients.

Retail sale at our bakery

Friday and Saturday 7am-2pm
5/448 Rosebank Road
Avondale, Auckland
Tel: (09) 828-5860 Fax: (09) 828-5861