



Fäschzopp fir 6 Persounen

E Rezept vum Chantal Brinck

Mir Brauchen

150 gr. Saumon
150 gr. Lotte
150 gr. Cbillaud Réck



Kann een och einheimesch Fësch enotzen.

½ Ltr. Schmant
¼ Ltr. Wäisse Wäin
½ Ltr. Fëschfumet
4 Muerten
2 Poretten

Peffer, Salz a Safran

D'Poretten kleng schneiden an den Zelleri an d'Muerten kleng rappen, dann dëst Geméis an engem Dëppen mat Botter dënsten oder liicht ubroden ouni dass d'Geméis Farf kritt.

De Knuewlék duerch eng Press drécken an drënnermëschen. Elo de Fëschfumet an de Wäin derbäi ginn an ongeféier 30 - 40 Minuten lues zéie loossen.

Duerno de Schmant dra schëdden a mat Peffer a Salz wärzen. De Fësch kleng schneiden, an an der Zopp zéie loos en bis e méll ass, zum Schluss je no Geschmach mat Safran nowärzen.

D'Zopp gëtt mat geréischtertem Brout zervéiert, d'Brout kann een mat enger Zéif Knuewlék areiwen.

Gudden Appetit.