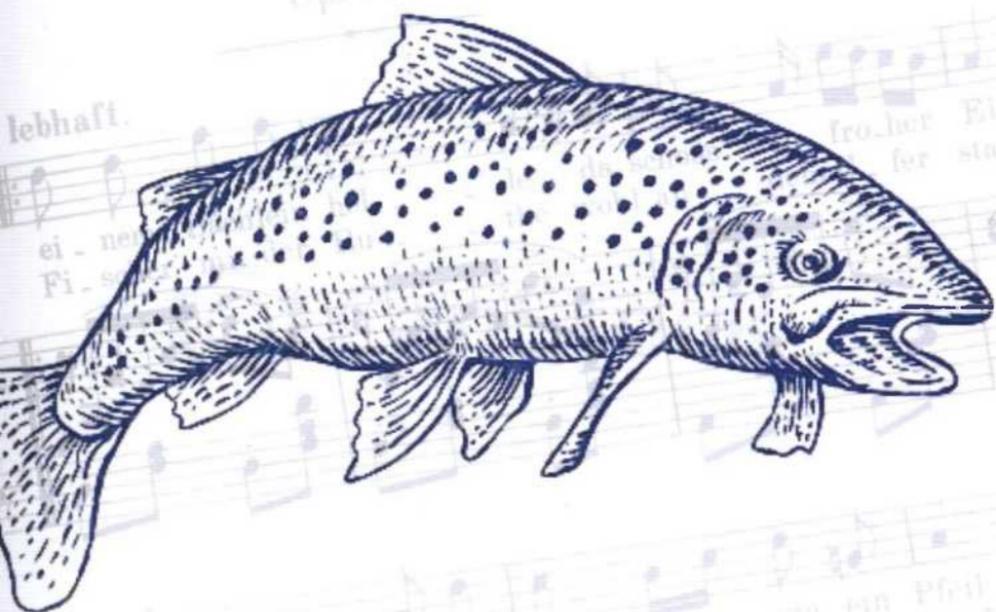


FRANZ SCHUBERT
Vierte Fassung
Op. 32



Forellen-Symphonie

aus Liechtenstein

George T. Seo

Inhaltsverzeichnis

Fisch schützt vor Herzrhythmusstörungen	17
Allgemeine Hinweise	18
Fische sind äusserst kalorienarm	19

Fleischfonds

Fleischbrühe	20
--------------	----

Fischfonds

Fond für Fischsuppe	21
Fond für Weissweinsauce	21

Würzen

Gewürzsalz zum Braten	23
Gewürzsalz weiss für helle Saucen	23
Gewürzsalz für geräucherte Fische Normalmischung	23
Besonders würzige Mischung	23
Fische zum Braten	23
Mehlschwitze	23

Spezialreis

Trockenreis (Riz Créoles)	24
Butterreis (Riz Pilaw)	24
Reis «japanisch»	24

Saucen

Bagration-Sauce	26
Moskauer Mayonnaise	26
Ravigote-Sauce	26
Tiroler Sauce	26
Tartare Sauce	26
Remoulade-Sauce	26
Grüne Saucé	26
Gribich-Sauce	27
Russische Mayonnaise-Sauce	27
Schwedische Dill-Senfauce	27

Saucen für warme und kalte Fischgerichte

Sauce Mayonnaise	29
Englische Sauce	29
Sauce Vinaigrette	30
Norweger Vinaigrette	30
Fischersauce	30
Sauce Hollandaise	31
Sauce Béarnaise	32
Malteser Sauce	32
Bratensauce (Jus)	32
Sauce für Swedisch Graved Lachs – Dill-Senfauce	33

Saucen für geräucherte Fische

Basilikum-Senfauce	35
Gurkenschaumsauce	36
Meerrettich-Apfelsauce	36
Kressesauce	37
Weissweinsauce	37
Sauce Aioli	39
Knoblauchbrot	39

Salatsaucen

Dressing Grundsauce (French Dressing)	40
French Dressing nach George	40
French Dressing mit Paprika und Ketchup	43
Italian Dressing	43
Roquefort Dressing	44
Cheese Dressing	44
Joghurt Dressing	45
Hagebuttentee / Pflaumen Dressing japanisch à la George	46
Kresse-Essig-Salatsauce à la George	47
Japanische Salatsauce à la George	48
Exotische Salatsauce mit Curry à la George	49

Suppen

Spinatcremesuppe mit Forellenstreifen	50
Kressesuppe mit Forellenklosschen	51
Fischsuppe «ungarisch»	52
Bouillabaisse	53
Kressecremesuppe mit Hechtklösschen	54
Hechtklösschen	55
Kürbiscresmesuppe mit Forellenklosschen	56
Kartoffel-Lauch Suppe mit geräucherter Forelle	58
Brokkoli-Creme-Suppe mit gebratenen Forellenfilets-Streifen	59

Gekochte Fische

Forelle blau	60
Gekochte Fische für warme und kalte Gerichte	61

Gegrillte Fische

Geeignete Fischarten	62
----------------------	----

Geräucherte Fische

Allgemeine Hinweise zum Räuchern	63
Geräucherte Forelle auf Gurkenschauum mit Kresse oder Schnittlauch	64
Geräucherte Forelle mit Basilikum-Senfsauce	64