

Fisch einmal anders:

herzhafter Fischsalat



Zutaten:

- 250 gr Räucherfisch (z.B. Renke, Forelle, Saibling)
- 250 gr Nudeln
- 1 EL Salz
- 250 gr grüne Paprika
- 250 gr Tomaten
- 200 gr Gewürzgurken
- je 1 rote und weiße Zwiebel
- 50 gr schwarze Oliven, entsteint
- je 2 EL Oliven- und Sonnenblumenöl
- je 2 EL Rotweinessig und Sojasauce
- je ½ TL schwarzer Pfeffer und Meersalz
- je 3 EL feingeschnittener Schnittlauch und Petersilie



Zubereitung:

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bißfest garen, Wasser abgießen und die Nudeln kalt abrausen. Paprika in feine Streifen, Tomaten und Gewürzgurken in Würfel, die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Oliven halbieren. Das Räucherfischfleisch vorsichtig auslösen, dabei die Haut und möglichst alle Gräten entfernen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Kräuter und Sojasauce zugeben und vorsichtig mischen. Kühl stellen und mind. 30 Minuten ziehen lassen.



Diese Fischsalate schmecken natürlich auch mit Steckerlfisch – nur dann vorsichtiger würzen!



Zum Untereis

Gasthof Hartl

Duringstraße 5
82299 Türkenfeld
Telefon 08193 - 99 95 17
Telefax 08193 - 99 95 18

Vor den Toren Münchens und nur 4 km vom Ammersee entfernt, befindet sich unser traditionsreiches Haus, das seit 1873 in Familienbesitz ist.

In gemütlichen Gasträumen verwöhnen wir Sie mit deftigen Brotzeiten und abwechslungsreichen Speisen aus unserer weithin bekannten und beliebten gutbürgerlichen Küche.

Wir empfehlen uns für Hochzeiten, Vereinsfeste, Betriebsausflüge und Familienfeiern aller Art. Geschmackvoll ausgestattete Räumlichkeiten bis 250 Personen stehen zur Verfügung.

Ein schattiger Biergarten im Innenhof lädt in der warmen Jahreszeit zum Verweilen ein.

Wohnlich eingerichtete Gästezimmer mit Dusche/WC und TV sorgen für Erholung und angenehmen Aufenthalt.

Parkplätze befinden sich am Haus.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Familie Hartl

Am Dienstag ist Ruhetag



Räucherfischgedicht

Zutaten:

- | | |
|--|---------------------|
| 600 gr Räucherfisch | 3 hartgekochte Eier |
| 2 Tomaten | 1 Apfel |
| 1 Essiggurke | 1 Zwiebel |
| ½ Porreestange | 1 TL Kapern |
| je 1 TL feingeschnittener Schnittlauch, Petersilie, Dill | |
| 100 gr Mayonaise | 2 EL weißer Joghurt |
| Zitronensaft, Salz | 1 Prise Zucker |

Zubereitung:

Fischfleisch auslösen und zerpfücken, Eier, Tomaten Apfel und Gurke würfeln, Zwiebel und Porree fein schneiden.

Für die Salatsoße Mayonaise, Joghurt und die Kräuter verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Fischfleisch und die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben. Mit Tomatenwürfeln und Petersilie garnieren.

Irmitraud u. Pius Kessler

Fuggerstr. 1

82299 Türkenfeld

Vermarktung ab Hof

von Eiern und Kartoffeln



Land u. Forstwirtschaft

Tel.: 08193 / 1078

Fax.: 700936

