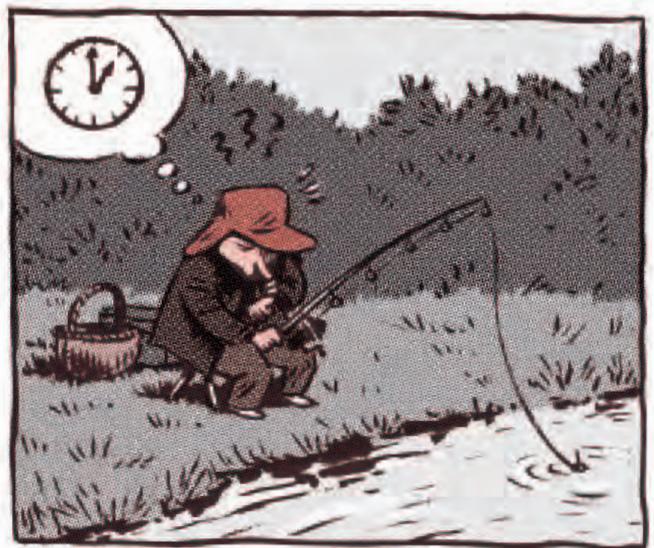
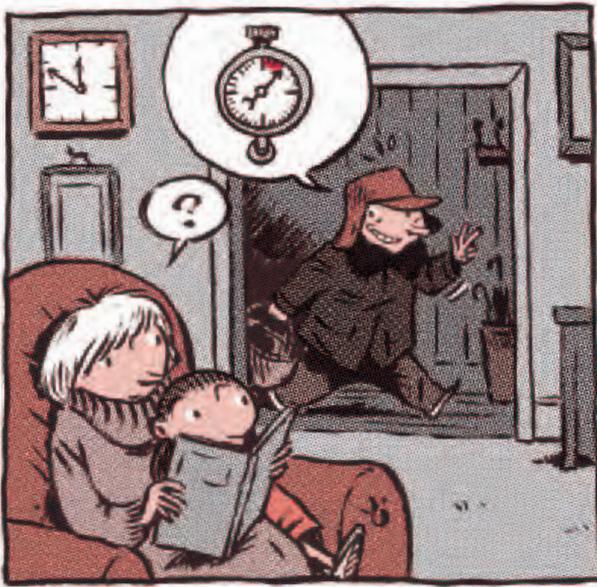
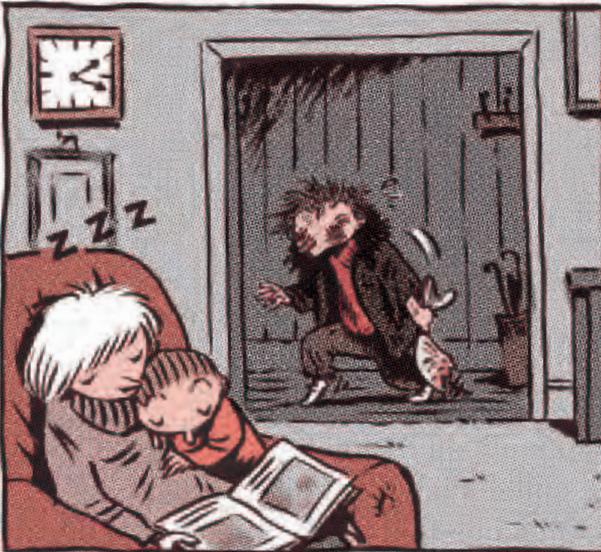


SONNTAGS BEI RENÉ, DEM FREUND VON MICHEL VOM RESTAURANT „LA BRUNOISE“ DIE VORSPEISE







Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Das Lachsfilet halbieren, das abgetropfte Gelatineblatt auf eine der Hälften legen. Mit Safran und Würzmischung bestäuben, salzen, pfeffern und die zweite Lachshälfte daraufgeben. Den Lachs in Küchenfolie zu einer festen Rolle wickeln, die beiden Enden mit Schnur...



... abbinden. In einem Topf Wasser zum Sieden bringen (95° Celsius), den Lachs 3 Minuten pro 450 g Gewicht pochieren. 24 Stunden im Wasser abkühlen lassen!



– Hallo? La Brunoise? Ja, Michel? Wie geht's? Ich wollte dir nur kurz was zu deinem Rezept sagen...

