

\* \* \*

## **Salzburger Forellenfilets**

mit

## **Kartoffel-Safran Vermicelles**

\* \* \*

## **Wiener Schnitzel**

mit

## **gemischtem Salat**

\* \* \*

## **Früchte-Schmarren**

\* \* \*

# Salzburger Forellenfilets

---

- 12 Forellenfilets
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Bratbutter
- Mehl zum Wenden
- 750 g Champignons, klein
- Weisswein
- Peterli, fein geschnitten



Forellenfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauchzehen fein schneiden und beides in wenig heisser Bratbutter dünsten. Forellenfilets in wenig Mehl wenden und beidseitig anbraten. Champignonstiele frisch anschneiden und Pilze separat in wenig heisser Bratbutter braten. Mit wenig Wein ablöschen und mit den Forellenfilets servieren. Peterli darüber streuen.

Dazu passen Kartoffel-Safran Vermicelles ausgezeichnet.

# Kartoffel-Safran Vermicelles

---

1 Kg	Kartoffeln
2½ dl	Rahm
2 Briefchen	Safran
	Salz, Muskat

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in eine Pfanne geben. Mit Wasser auffüllen bis die Kartoffeln zugedeckt sind. Safran beigeben und gar kochen. Kartoffeln ausdämpfen, zerdrücken, den Rahm und etwas Safranwasser unterrühren. Anschliessend durch die Vermicelles-Presse auf Teller dressieren.

# Wiener Schnitzel

4 Grosse, dünne Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl

2 Eier, verquirt

Paniermehl

Bratbutter

1 Tomate

Peterli, Schnittlauch

1 Zitrone



Schnitzel beidseitig Würzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel im Ei, dann im Paniermehl wenden. Schnitzel einzeln in viel heisser Bratbutter goldbraun ausbacken, dabei immer leicht bewegen. Warm stellen, bis alle Schnitzel gebacken sind.

Auf einen Vorgewärmten Teller anrichten und mit einem Tomatenschnitz, Peterli, Schnittlauch und einem Zitronenschnitz garnieren.

# Früchte-Schmarren

---

6	Eier
6 EL	Zucker
3.75 dl	Milch
2 Priesen	Salz
180 g	Mehl
750 g	Zwetschgen, aufgetaut

Butter zum Backen

Puderzucker

Zimt



Eier trennen. Eigelb mit 3 EL Zucker schaumig rühren. Milch dazurühren. Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen, Mehl darüber sieben und alles sorgfältig darunterheben.

Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Hälfte des Teiges und der Zwetschgen dazugeben. Backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Wenden und die zweite Seite backen. Mit 2 Gabeln in Stücke reißen. Etwas Butter und  $\frac{1}{2}$  EL Zucker begeben und kurz rösten. Schmarren warm stellen und mit der zweiten Hälfte gleich verfahren. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und etwas Zimt dekorieren.