



# rezepte hotel attersee

## Fischsuppe <sup>\*\*\*\*</sup> hotel attersee

**Zutaten:** ½ l Fischfond, 200 g Fischfilet, 1/8 l Tomaten concasse, Zwiebel, Salz,

Zitronensaft, Worcestersauce, Dill, Majoran, Estragon, Basilikum, Spanischer Pfeffer oder Tabasco

**Zubereitung:** Fischfilet in kleine Stücke schneiden und beiseite legen. Fischfond, Tomatenconcasse und die restlichen Zutaten in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Fischfilets in den Topf geben und ziehen lassen, bis der Fisch durch ist.

## Parmesanchips

**Zutaten:** 100 g Parmesan, 20 g Olivenöl, 20 g griffiges Mehl, 1 Eiklar

**Zubereitung:** alle Zutaten vermischen, als flache Taler auf ein Backblech drücken, bei 240 °C

3-4 min backen, herausnehmen und ev. über eine Flasche stülpen, damit sie eine interessante Form ergeben

## Erdbeerparfait

**Zutaten:** 1/8 l Sahne, 1 Ei, 1 Dotter, 50 g Zucker, 60 g Erdbeeren

**Zubereitung:** Zutaten zuerst über Wasserdampf schlagen, wenn es sich langsam eindickt vom Herd nehmen und kalt weiterschlagen, bis sich die Temperatur normalisiert hat. Pürierte Erdbeeren unterheben, in Form füllen und für mehrere Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.