



Der Stint verschwindet aus der Elbe. Dazu nun ein Rezept, das den Stint nicht ersetzt, aber die Erinnerung wach hält. Bekanntlich hat der Stint ein Aroma nach Gurken - hier die Gurke mit Fischaroma:

In eine halbierte Minigurke wird ein Fisch geschnitzt, die Unterseite gepfeffert und gesalzen, und auf eine Scheibe Lachs gelegt. Der Stint gehört ja zu den Salmoniden, also bitte keinen Hering verwenden. Voila, un amuse de geule mit politischem Hintergrund.

Weinempfehlung: ein trockener Äppelwein aus dem Alten Land.

Bon Appetit!