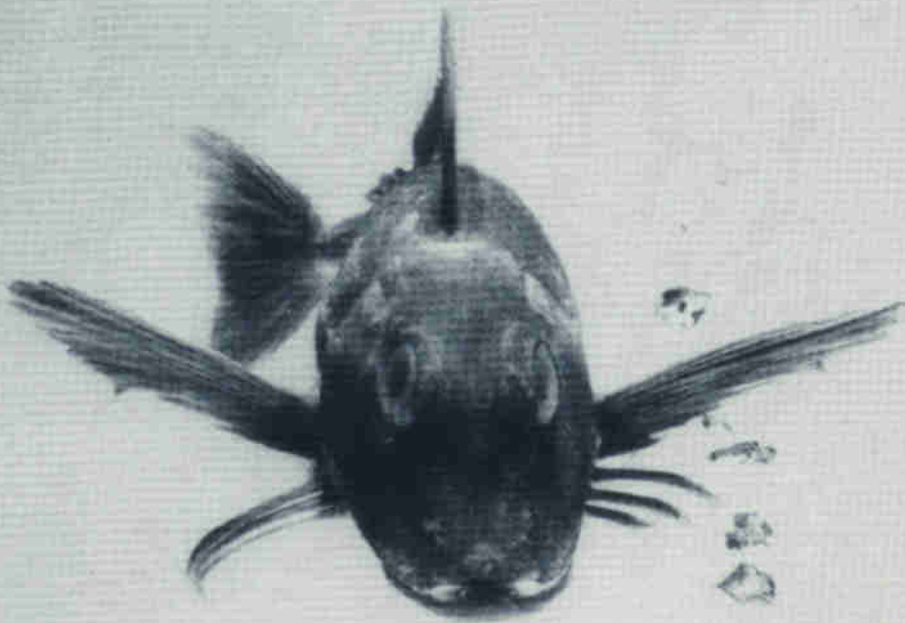


Warum Sie diesen
Franzosen jetzt
einbürgern sollten.



SOPEXA

Förderungsgemeinschaft für
französische
Landwirtschaftserzeugnisse



**FRISCH AUS
FRANKREICH**

Es muß *nicht* immer

Kabeljau sein.

Mit mehr als 120 Sorten machen französische Fische und Krusten- und Schalentiere der kulinarischen Langeweile den Garaus. Für den Anfang genügt es allerdings, einige ihrer *feinsten* Repräsentanten kennenzulernen.



Grondin Rouge („Grondeng Ruhsch“), Roter Knurrhahn

Er heißt so, weil er rot ist und knurrende Geräusche macht. Sein würziges Fleisch darf in keiner Fischsuppe fehlen.



Lotte de Mer („Lott dö Mär“), Seeteufel

Der häßliche Fisch hat ein äußerst attraktives Innenleben: schmackhaftes, mageres, grätenfreies Fleisch.



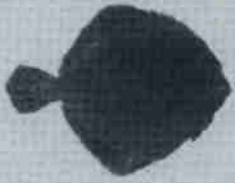
Loup de Mer („Lu dö Mär“), Seewolf

Der Liebling der Spitzenköche eignet sich zum Grillen, Braten, Pochieren und Garen in Salzkruste.



Sole („Sol“), Seezunge

Ihr festes, weißes Fleisch will schonend zubereitet werden, um den edlen



Eigengeschmack zu erhalten.

Sein kernig-aromatisches Fleisch

Turbot/Turbotin („Türbo/Türboteng“), Steinbutt/Babysteibutt

schmeckt geschmort, gekocht, als Filet oder



Fischsteak und ist schnell gar.

Saint Pierre („Säng Piär“), Petersfisch

druck“, der der Legende nach vom Heiligen

Petrus stammt. Sein Filet ist fest und weiß.



Sie ist nach ihrer roten Farbe

Rouget Barbet („Ruschä Barbeh“), Rotbarbe

(rouge) und ihrem Bart (barbe) benannt. Weil

die Rotbarbe keine Galle hat, muß sie kaum

ausgenommen werden.



Große Brassen spickt oder grillt

Daurade („Dorad“), Brasse

man mit Speck, kleine werden frittiert.



Auster

Sie ist die französische Meeresfrucht

par excellence. Natur oder gebraten – ein

Leckerbissen mit hohem Nährwert.