

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 33 (2003)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** Recette : saumon du Rhin à la bâloise

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



■ Jadis, le saumon, remontait les eaux poissonneuses du Rhin à l'époque du frai. Les Bâlois le pêchaient en grande quantité. Aujourd'hui, il provient d'élevages.

**Temps de préparation:**  
1 heure.

**Ingédients:** 1 kg de saumon frais en darnes, 1/2 l de lait, 40 g de farine, 150 g de pâte à frire, 100 g de beurre, 80 g d'échalotes hachées, 200 g d'oignons en rondelles, 0,5 dl de vin blanc, 0,5 dl de jus de viande, 40 g de persil haché, le jus d'un citron, sauce Worcester, sel et poivre.

**Préparation:** faire mariner (1 heure env.) les darnes de saumon dans une partie du jus de citron, la Worcester, le lait, du sel et du poivre. Colorer les darnes au beurre. Mettre les échalotes hachées dans une sauteuse beurrée et les faire suer légèrement. Déposer les darnes sur les échalotes. Ajouter le vin blanc, le jus de viande et le reste du jus de citron. Laisser étuver à feu doux. Sortir les darnes cuites et les dresser sur un plat. Terminer avec la sauce Worcester, le persil haché et quelques flocons de beurre. Vérifier l'assaisonnement. Faire frire les rondelles d'oignons enrobées d'une pâte à frire légère. Les dresser à côté des darnes.

**Boisson:** vin blanc du Chablais ou riesling-sylvaner.

# Saumon du Rhin à la bâloise

*Recette pour 5 personnes*

