

Linda Fäh fä(h)net für
Gertsch-Produkte



Goldrausch-Lachs

Comestibles ★★★
und Gourmet-Service
Fritz Gertsch AG, 3603 Thun
www.catchmorefish.ch



Goldrausch-Lachs

Die Idee, entstanden hoch oben in Alaska bei den Goldgräberlegenden am Yukon-River, besticht durch Originalität und Zweckmässigkeit. Der Buchenspan schützt den delikaten Fisch und garantiert einen herrlich saftigen Lachsgenuss.

- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** Bratpfanne, mit wenig Bratfett auf mittlerer Hitze vorheizen, den Lachs im Buchenholz rundum etwa 12-15 Minuten braten.
- ▶ **Zubereitung im Backofen oder Steamer:** Backofen oder Steamer auf 200°C (Umluft) vorheizen und den Lachs im Buchenspan 10-12 Minuten garen.
- ▶ **Grillieren:** Den Lachs im Buchenspan direkt auf den Grillrost legen, etwa 10 Minuten (geschlossener Grill) bis 15 Minuten (offener Grill) grillen, mehrmals wenden.
- ▶ **Zutaten:** Lachsfilet grätenfrei, Zitronenpfeffer-Marinade, Buchenholz (nicht zum Verzehr geeignet).
Tipp: Achtung: den Lachs immer im Buchenholz garen und das Holz erst auf dem Teller entfernen. Der Lachs darf innen noch leicht roh sein – er bleibt dadurch saftiger. Allergikerinfo: keine

Comestibles ★★★

Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG
Uttigenstr. 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000
oder 0848GERTSCH, Fax 033 22 77 001
info@catchmorefish.ch, www.catchmorefish.ch



Unser Betrieb ist zertifiziert

