



Linda Fäh fä(h)net  
für Gertsch-Produkte

# Kräuterforelle

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



## Kräuterforelle

Wie ein Traum aus tausend-  
undeiner Nacht! Grätenlose  
Forellenfilets, verfeinert mit  
einer herrlichen Kräuter-  
Bärlauchmarinade – das ist  
pure Noblesse und wird immer  
wieder gerne serviert.

- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** Bratpfanne, mit wenig Bratfett auf mittlerer Hitze vorheizen und die Kräuterforellenfilets etwa 2-3 Minuten pro Seite braten. Der Fisch darf innen noch leicht roh sein – er bleibt dadurch saftiger.
- ▶ **Grillieren:** Die Kräuterforellenfilets direkt auf den Grillrost legen und auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten grillieren. Der Fisch darf innen noch leicht roh sein – er bleibt dadurch saftiger.
- ▶ **Zubereitung im Backofen oder Steamer:** Die Zubereitung der Kräuterforellenfilets im Steamer oder Backofen ist nur bedingt möglich.
- ▶ **Zutaten:** Forellenfilets ohne Haut, grätenfrei, Bärlauch-Marinade. Allergikerinfo: keine



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

