

Neu

Linda Fäh fä(h)net
für Gertsch-Produkte



Lachs Cordon-bleu

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



Lachs Cordon-bleu

Welch eine Wucht - ein wahrer Doppelklassiker! Die edlen Lachsfilets werden in unserer Manufaktur zu raffinierten Lachs Cordon-bleus veredelt. Ein opulenter und nobler Lachsgenuss.

- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** In der Bratpfanne, mit wenig Bratfett und bei mittlerer Hitze, rundum etwa 10-12 Minuten braten; gelegentlich wenden.
- ▶ **Zubereitung im Backofen:** Zuerst in der Bratpfanne 4-5 Minuten anbraten; dann bei 180°C im Backofen etwa 8 Minuten durchgaren.
- ▶ **Grillieren:** Die Lachs Cordon-bleus eignen sich nur bedingt zum grillieren; allenfalls auf einer Grillplatte.
- ▶ **Zutaten:** Lachsfilet grätenfrei, Beinschinken gekocht, Raclette Käse, Knusperpanade. Bedingt durch den Schinken, verfärbt sich der Lachs rötlich und bleibt auch nach dem garen hellrosa; sieht also optisch aus wie roh, ist er aber nicht!
Tipp: Der Lachs darf innen noch leicht roh sein – er bleibt dadurch saftiger. Allergikerinfo: Milch, Eier, Gluten

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

