

Linda Fäh fä(h)net
für Gertsch-Produkte



Lachs-Schnägg

Pure Eleganz und himmlischer Genuss! Der Lachs-Schnägg, eine grossartige Idee unseres Betriebsleiters und ehemaligen Pizzabäckers, ist ein Kraftbündel und eine Köstlichkeit gleichermaßen; hei, ist der fein!

- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** Bratpfanne, mit wenig Bratfett auf mittlerer Hitze vorheizen und den Lachs-Schnägg etwa 3-4 Minuten pro Seite braten.
- ▶ **Grillieren:** Den Lachs-Schnägg direkt auf den Grillrost legen und auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten grillieren.
- ▶ **Zubereitung im Steamer:** Die Zubereitung des Lachs-Schnägg im Steamer oder Backofen ist nur bedingt möglich.
- ▶ **Zutaten:** Lachsfilet grätenfrei, Tomaten-Basilikum-Marinade, Cherry-Tomate, Holzspiessli (nicht zum Verzehr geeignet).
Tipp: Der Lachs darf innen noch leicht roh sein – er bleibt dadurch saftiger.
Allergikerinfo: Sulfite aus Rotwein

Lachs-Schnägg

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

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

