

EINIGE VERWENDUNGS-TIPPS FÜR ALASKA WILDLACHS

ROTWILDLACHS/SOKEY (R100/R250/R500/R750/R100/R700) und **HEILBUTT** (HL100/HL250)

kalt geräuchert: Canapé, Tartar, Terrine, Pasteten, in Streifen über Salat oder Rührei, etc.

roh: gedünstet, pochiert, grilliert, gebeizt z. B. als Steak, Quiche, Lachsburger, Fischfondue, Pastetfüllung, Spaghettisauce, Lachs-Heilbuttspiess, Lachscarpaccio, für Sushi, etc.

Tipp: zum grillieren roher Königs-lachs

KÖNIGSLACHS «KINGS» HEISS GERÄUCHERT MIT ODER OHNE GEWÜRZMANTEL (KKR/KKP)

in Würfel geschnitten für Apérohäppchen, gezupft über den Nüssli-salat (anstelle von Speckwürfeli), übers Risotto oder die Spaghetti, Füllung für Lachs-Sandwiches (vermischt mit Frischkäse, gehackten Kräutern), Wildlachs-dip, als Füllung für einen Wildlachs-Gemüse-strudel, heiss regeneriert (z. B. im Dampf) als Hauptspeise, etc.

Wichtig: vor Verarbeitung Haut abziehen! Um Würfel zu schneiden Lachs halb gefroren verwenden.

GRAVED ROTWILDLACHS, ROH IN DILL MARINIERT

(RG 100/RG 250)

Als Vor- oder Hauptspeise, passt gut zu Geschwellten, für Tartar (ge-mischt mit geräuchertem Wildlachs), etc.

SALMON CANDY-STICKS/LUFGETROCKNETE

ALASKA WILDLACHSSTREIFEN (SC)

zum Apéro in kleine Stücke/feine Streifen geschnitten, fein gehackt über Salat (evtl. in der Bratpfanne kurz zusammen mit gehackten Baumnüssen rösten), fein gehackt als Garnitur über z. B. Kohlraben - Schwarzwurzeln – Bohnen oder Kartoffelgratin, fein gehackt und ver-mischt mit Kräuterfrischkäse zu Geschwellten, etc.

Wichtig: vor dem Verbrauch Haut abziehen, im Kühl-schrank im Vakuum mindestens 2 Monate haltbar.

LACHSMOUSSE (LM 200)

als Füllung in Apéro-Pastetli, kleinen Choux (Brandteigbeutel) oder kalten Omelettenrollen (Crêpes), gespritzt auf Pumpernickel oder Crackers, zu Geschwellten (Pellkartoffeln), etc.

Wichtig: zum sofortigen Verbrauch bestimmt, da ohne Konservierungsmittel und Gelatine hergestellt

LACHSBUTTER, SCHAUMIG GESCHLAGENE BUTTER MIT ALASKA-WILDLACHS UND GEWÜRZEN ABGESCHMECKT (LB)

kalte Küche: als Füllung in Laugenbrezel/als Dip mit Gemüse-stäbchen/gespritzt auf kleine, dunkle Toastschei-ben (zum Apéro), zu Blinis, etc.

warme Küche: Garnitur zu grilliertem Fisch, Mandelblättchen darin anrösten für zu «Fisch meunière»

Haltbarkeit: 1 Woche im Kühlschrank, 2 Monate im Tiefküh-ler, zum streichen frühzeitig aus Kühlung nehmen

KINGS CRAB LEGS/KÖNIGSKRABBen (KCL)

Gefroren in kochendes Salzwasser legen. Wenn zu kleine Pfanne, Kings Crab Legs halbieren (oder im Ofen in grosser Form) aufkochen, vom Feuer nehmen und $\frac{1}{4}$ h im Wasser lassen, herausnehmen, ab-tropfen und servieren.

Als Beilage empfehlen wir z.B. Sauce Hollandaise (abgeschmeckt mit etwas Zitronen- oder rosa Grapefruitsaft und geschlagenem Rahm), Sauce Mayonnaise oder ganz einfach, wie in Alaska mit Zi-tronenschnitzen.

SALMON JERKY'S REGULAR UND PEPPERED (SJR/SJP)

Luftgetrocknete Wildlachsstreifen (abgepackt im 80g-Beutel), vakum-iert, mit oder ohne Pfeffer – der Hit zum Bier, als Apéro, bei Outdoor-Aktivitäten oder einfach so. Bei Zimmertemperatur haltbar.

