



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Verwendungs-Tipps für Alaska Wildlachs

Rotlachs «Sockeye» kalt geräuchert

Canapé, Bagel, Mousse, Quiche, in feinen Streifen über dem Salat, im Rührei, Sushi oder als Spaghettisauce

Rotlachs «Sockeye» roh

gedünstet, pochiert, grilliert, Lachsburger, Wildlachs-Risotto, Pastetlifüllung, Lachscarpaccio, Sushi

Wichtig: Falls vorhanden, Gräte zuerst entfernen und die Haut vor dem Verzehr entfernen.

Rotlachs «Sockeye» kalt geräuchert und luftgetrocknet

als Apéro in kleine Würfel/Streifen geschnitten, als Garnitur mit Baumüssen angeröstet z.B. über dem Nüsslersalat, Blumenkohl, Kartoffeln oder Kohlraben, Lachszüpfen (anstelle vom Speck)

Wichtig: Vor dem Gebrauch Haut abziehen

Rotlachs «Sockeye» gravé

Tatar, Smörrebröd mit gravé Lachs, in feinen Streifen über dem Salat, Wildlachsroulade, Sushi, zu Ostereiern

Königslachs «Kings» heiss geräuchert

In Würfel geschnitten als Apérohäppchen, gezupft über dem Nüsslersalat, Wildlachsdip, Füllung für einen Wildlachs-Strudel, verarbeitet als Wildlachs-Brottaufstrich