



Jetzt bestellen unter:
www.fischerleo.ch

Leonhard Fischereiartikel präsentiert

Lachs & more

«Geniessen Sie den echten Alaska Lachs –
direkt von Ihrem Partner vor Ort.»





Liebe Kundinnen

Liebe Kunden

Wir freuen uns, Ihnen unsere neu überarbeitete Lachsbroschüre zu präsentieren. Ziel dieser Broschüre ist es, Ihnen den pazifischen Lachs näher vorzustellen und Ihnen genügend Gründe zu liefern, echten Wildlachs zu kaufen und der Fischbestände wegen auf jeglichen Zuchtlachs zu verzichten.

Wir garantieren Ihnen feinsten Alaska-Lachs. Natürlich aufgewachsen in den weiten Meeren Nordamerikas.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Studium dieser Broschüre.

Bis bald bei Leonhard Fischereiartikel und Alaska-Widlachs.

Herausgeber

Leonhard Fischereiartikel
 Zürichstrasse 9
 8600 Dübendorf
 Tel. +41 44 825 14 12
 Fax +41 44 825 14 23
 Email: fischerleo@bluewin.ch
 www.fischerleo.ch

Informationen zum Lachs	Seite 4
Feine Lachsrezepte	Seite 10
Geschenkpäckungen	Rückseite

Gestaltung

Cyrill Weiss – Grafik & Webdesign
 www.cyrillweiss.ch

René Leonhard
 René Leonhard

Gino Lucchi
 Gino Lucchi

Beat Fehr
 Beat Fehr

Peter Pfister
 Peter Pfister



Das grosse Abenteuer des wilden Lachses in Alaska

Wussten Sie, dass es fünf verschiedene Alaska-Wildlachsarten gibt? Oder nur, dass die Fische geräuchert sind, eine Rotfärbung des Fleisches haben und hervorragend schmecken? Lachs ist aber nicht gleich Lachs. Wie bei den Fischen selbst, gibt es auch im kulinarischen Bereich grosse Unterschiede.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen dem atlantischen Lachs (*Salmo Salar*) und dem Pazifiklachs. Während es sich beim Atlantiklachs nur um eine spezifische Lachsart handelt, gibt es beim Alaska- resp. Pazifiklachs fünf verschiedene Arten. Den Königsachs, den Silberlachs, den Rotlachs, den Hundslachs und den Buckellachs. Nachfolgend möchte ich Ihnen die verschiedenen Pazifiklachse etwas näher vorstellen. Der Königsachs ist der erste Lachs, der je nach Region etwa ab Mai bis Mitte Juli vom Meer in die Flüsse Alaskas zum Laichen aufsteigt. Dann folgen der Rotlachs und je nach Gebiet der Silber-, Buckel- und Hundslachs. Bis 10'000 Kilometer legen die Lachse zurück, bis genau zu diesem Ort, an dem sie geboren wurden. Im Gegensatz zum Atlantiklachs stirbt der Alaskalachs nach dem Ablaichen. Die unzähligen toten Kadaver sind Nahrung für die Brut. Die frisch geborenen Lachse verbringen ca. zwei Jahre ihrer Jugendzeit im Fluss oder See, bevor sie dann auf die grosse Reise ins Meer wandern. Nach etwa vier Jahren kehren sie wieder an ihren Geburtsort zurück, um dasselbe Schicksal zu erleiden, wie ihre Eltern Jahre zuvor. Und so schliesst sich der Lebenszyklus des Alaskalachses.

Der Königsachs (King, Chinook)

Er ist der grösste unter den Pazifiklachsen. Ein Gewicht von 40, 50 oder 60 Pfund sind für den «King» keine Seltenheit. Auch 100-Pfünder wurden mit der Angelrute schon gefangen! Sein relativ hoher Körper hat einen kleinen Kopf, einen gepunkteten Rücken und eine grosse, kräftige Schwanzflosse. Er kommt im gesamten Westpazifik vor. Mit einem Fettgehalt von durchschnittlich 11% ist er magerer als der atlantische Lachs.

Der Silberlachs

Der Silberlachs (Coho, Silver) hat ein Durchschnittsgewicht von 6 bis 10 Pfund. In einzelnen Gebieten – etwa auf Kodiak – erreichen sie mitunter stattliche 25 Pfund! Vorkommen im nördlichen Eismeer und an der asiatischen und amerikanischen Pazifikküste.

Der Rotlachs

Seinen Namen verdankt er seiner intensiven Rotfärbung des Fleisches. Wohl deshalb zählt er zu den beliebtesten Lachsen im europäischen Raum. Der Rotlachs hat einen relativ schlanken Körper und kommt von Alaska bis Oregon vor. Im Gegensatz zum Königs- oder Silberlachs ist sein Fleisch etwas trockener, dafür aber «knackiger» im Biss.

Der Hundslachs (Keta, Chum, Dog)

Sein Verbreitungsgebiet erstreckt sich von den Küstengewässern des Eismeer, dem Nordpazifik, entlang der asiatischen Küste und von der Lenamündung bis Korea und Japan. Viele Sportfischer verschmähen diesen Lachs, obwohl sie ihn noch gar nie probiert haben. Frisch ins Süßwasser eingestiegen schmeckt der Hundslachs ausgezeichnet.

Der Buckellachs (Pink, Humpback)

Sein Verbreitungsgebiet ähnelt sehr demjenigen des Hundslachses. Er ist der kleinste der fünf Pazifik-Lachsarten. Sein Durchschnittsgewicht beträgt 4 Pfund. Kulinarisch geniesst der Buckellachs keinen hohen Stellenwert.





Warum Wildlachs aus Alaska

Einmal abgesehen von den selbstgefangenen Lachsen, sind die meisten im Handel erhältlichen Schuppentiere atlantische Lachse und stammen aus Farm- und Zuchtanlagen. Auch solche mit der Bezeichnung «Wildgezogener Lachs».

Hinter diesem Unwort verbirgt sich nichts anderes, als dass diese Lachse in Netzgehegen, die im Meer stationiert sind, in grossen Mengen gezüchtet werden. Auch diese Lachse werden regelmässig mit Fischmehl gefüttert, welches zur Vorbeugung gegen Krankheiten nicht selten mit Antibiotika angereichert wird. Die Aufzucht solcher Lachse dauert keine 18 Monate. Im Gegensatz zu seinen natürlich heranwachsenden Artgenossen, fehlt diesen Fischen die natürliche Rotfärbung des Fleisches. Um dieses Manko zu beheben, wird dem Futter Karotin beigefügt, um so auf künstlicher Basis rotes Fleisch zu erzeugen.

Anders verhält es sich bei echtem Wildlachs. Der Alaska-Widlachs braucht bis zur Geschlechtsreife vier bis sieben Jahre. Er ist während dieser Zeit unzähligen Gefahren ausgesetzt, die er meistern muss, will er bis zur Geschlechtsreife überleben.

Sein Muskelfleisch ist deshalb viel kräftiger, als dasjenige des Zuchtlachses. Bevor der Alaskalachs zum Abbläichen in die Flüsse aufsteigt, wird er teils mit Netzen, teils mit der Angelrute gefangen, wobei die Behörde rigoros darauf achtet, dass die erlaubten Fangzahlen strikte eingehalten werden. Frisch gefangen kommen die silbrigen Leiber in die Räuchereien, wo Sie verarbeitet und für den Versand in alle Herren Länder verpackt werden. Übrigens: Die Rotfärbung des Fleisches erhält der echte Wildlachs auf natürliche Weise durch die Nahrungsaufnahme – nämlich seiner Leibspeise Schalentiere.

Lachsforellen

Wenn wir schon einmal beim Thema Lachs sind, sei an dieser Stelle einmal in aller Deutlichkeit gesagt: «Lachsforellen» gibt es nicht und wird es auch nie geben! Bei diesen Fischen handelt es sich um Zuchtforellen, wie sie in vielen Restaurants angeboten werden. Wie beim Zuchtlachs wird auch diesen Fischen Karotin ins Futter gemischt. Durch diesen künstlichen Eingriff verfärbt sich das Fleisch rot. Rotes Fleisch = Lachs = Lachsforelle = höherer Preis. En Guete!





Unsere Lachsprodukte

Rotlachs

Der klassische und beliebte Wildlachs. Rot deshalb, weil er erstens Rotlachs heisst und zweitens seinen Namen wegen der intensiven Rotfärbung bekommen hat. Wild deshalb, weil er als echter Wildfang gefangen und verarbeitet wird. Er ist der beliebteste Alaska-Lachs.

Salmon Candy Sticks

Diese Zubereitungsart basiert auf einem indianischen Rezept. Der Rotlachs wird zusätzlich zum Räuchern luftgetrocknet. Dadurch wird dem Fisch 70% Zellwasser entzogen, was ihn extrem lange haltbar macht. Kann im Kühlschrank locker 6 bis 7 Monate aufbewahrt werden.

Gravedlachs aus Rotlachs

Gravedlachs heisst «vergrabener Lachs». Im Original werden die Lachs- oder Forellenfilets Fleisch auf Fleisch aufeinander gelegt, mit braunem Zucker, Salz und Dill sowie

ein paar Tropfen Cognac versehen, in ein starkes Papier eingewickelt und ca. 50 cm tief vergraben. Nach etwa 2 Tagen ist der Fisch durch das Gewicht der Erde «gebeizt» und essbereit.

Königslachs

Als grösster pazifischer Lachs hat der «King» gegenüber dem Rotlachs einen etwas höheren Fettanteil. Jedoch immer noch ca. 17% weniger Fett, als ein natürlich aufgewachsener Atlantiklachs.

Heilbutt

Dieser reine Salzwasserfisch hat man entweder gern oder nicht. Etwas dazwischen gibt es nicht. Wichtig vor dem Verzehr von geräuchtem Heilbutt: Hautoberseite mit kaltem Wasser abwaschen. Roh für Pfanne oder Grill geniesst der Heilbutt einen hohen Stellenwert.

King Crab Legs

Das aromatische Fleisch der Königskrabben finden Sie ausschließlich in den Beinen und Scheren. Das delikate, leicht nussartig schmeckende Fleisch kann ohne Umstände entnommen werden.

Neu im Sortiment: Kodiak-Burger, 130 Gramm schwer

Dieser «Burger» hat es in sich. Er besteht aus 30% feinstem Rotlachs und 70% Rindfleisch. Dazu kommen noch edle Kräuter und Gewürze. Perfekt für Pfanne und Grill. Sollte patentiert werden!



Mit Pfeffer-Cantadou gefülltes

In Olivenöl

Räucherlachsfilet «Royale»

auf mariniertem Gurken-Carpaccio und Creme fraîche mit Salmrogen

pochiertes Heilbuttfilet

mit Tomaten, Kapernäpfeln, Taggiasco Oliven und Zucchiniwürfeln

Zutaten für 4 Personen:**Geräuchertes Lachsfilet «Royale»:**

350 g Geräuchertes Lachsfilet «Royale»
Pfeffer-Cantadou
Rosa Pfeffer, in Salzlake

Gurken-Carpaccio:

1 Stück Gurken Nostrano
20 g Dill, fein gehackt
20 g Olivenöl «Extra vergine»
10 g Zitronen-Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Sauerrahmsauce:

80 g Creme Fraîche nature
40 g Salmrogen
Salz, Cayenne

Garnitur:

Blaue Kartoffelchips
Zwiebelsprossen
Feine Blattsalatblätter

Vorbereitung:

- Das Lachsrückenfilet in der Mitte längs $\frac{3}{4}$ einschneiden.
- Anschliessend die rosa Pfefferkörner mit Wasser abspülen und mit dem Pfeffer-Cantadou vermischen.
- Das Lachsfilet aufklappen, mit dem Pfeffer-Cantadou füllen und zusammenfalten, so dass am Rand der Lachs zusammenklebt. In Klarsichtfolie straff einpacken und kühl stellen.
- Die Gurke schälen und in feine Scheiben von 2mm Dicke schneiden.
- Für die Marinade die Olivenöle, den gehackten Dill, Salz und Pfeffer vermischen.
- Die Creme fraîche mit dem Salmrogen vermischen und abschmecken.

Zubereitung:

- Die Gurkenscheiben kreisförmig (ca. 14 Stück) auf eine Teller anrichten und eine halbe Stunde im Voraus mit der Marinade bestreichen.
- Das Lachsrückenfilet mit einem feinen, scharfen Messer in 12 gleich grosse Tranchen schräg zuschneiden.
- In die Mitte des Gurken-Carpaccio wenig Creme fraîche geben und die Lachsfilettranchen gefällig darauf anrichten.
- Mit dem Rest der Creme fraîche rund um das Gurken-Carpaccio ein Punktemuster dekorieren.
- Mit den Garnituren die Lachstranchen gefällig dekorieren.

Zutaten für 4 Personen:**Heilbuttfilet:**

4 x 150g Heilbuttfilet, pariert
1.5 dl Olivenöl «Extra vergine»
Kräuter-Meersalz

Mediterrane Garnitur:

20 g Olivenöl
10 g Schalotten, fein geschnitten
8 Stück Kapernäpfel
12 Stück Taggiasco Oliven
80 g Zucchini
8 Stück Datteltomaten
Salz, Pfeffer,
Italienische Petersilie

Zwiebel-Sauerrahmsauce:

20 g Kochbutter
100 g Zwiebeln, fein geschnitten
100 g Chardonnay
300 g Fischfond «Coop»,
ungesalzen
200 g Vollrahm
100 g Saurer Halbrahm
Salz, Cayenne

Garnitur:

Kräuterstraus
Kapuzinerblüte

Vorbereitung:

- Für die mediterrane Garnitur die Kapernäpfel längs halbieren, die Oliven entsteinen und längs vierteln, die Zucchini in 5mm grosse Würfel schneiden und die Datteltomaten längs halbieren. Die Italienische Petersilie in feine Streifen schneiden.
- Für die Sauce die Zwiebeln in Butter andünsten und mit Weisswein ablöschen. Den Fischfond und den Vollrahm zugeben und bis zur Hälfte einkochen. Anschliessend den Sauerrahm zugeben und zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit dem Mixstab fein mixen und abschmecken. Wenn nötig mit wenig Maizena binden.

Zubereitung

- Das Olivenöl auf ca. 80°C erwärmen und die Heilbutt-Tranchen darin langsam Garen (einmal wenden). Anschliessend mit dem Meersalz würzen.
- Für die Garnitur die Zucchini im Olivenöl knackig dünsten und anschliessend die restlichen Zutaten zugeben. Kurz erwärmen und mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.
- In die Tellermitte die Sauce anrichten, den pochierten Heilbutt darauf legen und die Garnitur auf den Heilbutt anrichten. Mit einem Kräuterstraus und Kapuzinerblüte garnieren. Als Beilage eignen sich kleine Bratkartoffeln.

En Guete!



... immer eine gute Idee!

Geschenckpackung 1

500g Rotlachs geschnitten
1 Flasche Prosecco «Gancia»
1 Flasche Féchy «Les Razettes»
CHF 129.–

Geschenckpackung 2

500g Rotlachs geschnitten
1 Flasche Féchy «Les Razettes»
CHF 119.–

Geschenckpackung 3

500g Rotlachs geschnitten
1 Flasche Prosecco «Gancia»
CHF 119.–



- Geschenckpackungen können auch individuell zusammengestellt werden.
- Auch ein Postversand ist möglich. Porto gemäss Post-Tarifen.
- Fragen Sie uns – wir beraten Sie gerne!



Leonhard Fischereiartikel
Zürichstrasse 9, 8600 Dübendorf
Telefon 044 825 14 12
fischerleo@bluewin.ch
www.fischerleo.ch

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 8.30 bis 12.00 Uhr
und 13.30 bis 18.30 Uhr
Sa 9.00 bis 15.00 Uhr
Dienstag geschlossen