

Geschätzte Lachsliebhaberinnen

Geschätzte Lachsliebhaber

Sie halten die neuste Ausgabe von «Lachs & more» in den Händen. Beachten Sie das köstliche Rezept von Hans Keller im Innenteil. Dieses Mal hat er sich den Hailbutt für ein kulinarisches Mahl ausgesucht. Probieren Sie es aus; Sie werden begeistert sein!

Hailbutt gibt es bei mir auch in geräucherter Variante. Studieren Sie dazu die beiliegende Bestellkarte.

Ich danke Ihnen herzlich für Ihre rechtzeitige Bestellung und wünsche Ihnen jetzt schon einen guten Appetit.

René Leonhard

Leonhard Fischereiartikel

Ihr Fachgeschäft für:

- feinste Alaska-Wildlachs-Produkte
- Fischereiartikel
- Fliegenfischerkurse für Ein-, Zwei- und Switchruten

Echten Alaska-Wildlachs gibt es bei mir das **ganze Jahr** über. Einfach vorbeikommen und dann geniessen ...



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



Lachs & more

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

UNSER REZEPT-TIPP FÜR SIE

Zutaten für 2 Personen:

Heilbuttfilet im Pancetta-Kleid:

2x130g	Heilbuttfilet (Mittelstück)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2g	Petersilie glatt, frisch, gehackt
2 Tranchen	Pancetta, fein geschnitten
2 Tranchen	Pancetta picante, fein geschnitten
30g	Bratbutter zum Braten der Filets

Artischocken:

250g	Artischocken klein (10 Stück Carciofini)
200g	Sonnenblumenöl Fleur de sel de Guerande, fein

Ofentomaten:

150g	Datteltomaten
10g	Olivenöl Salz, Pfeffer aus der Mühle

Balsamicojus:

50g	Rotwein Merlot
30g	Aceto balsamico
80g	Brauner Bratenjus
10g	Butter

Gebrautes Heilbuttfilet im Pancetta-Kleid

auf knusprigen Artischocken und Ofentomaten

Vorbereitung:

- Die Heilbuttfilets mit einem Küchenpapier abtrocknen und mit Petersilie bestreuen.
- Mit zweierlei Pancetta einwickeln und in Klarsichtfolie einrollen. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- Die Tomaten 5 Sekunden ins kochende Wasser geben und sofort in Eiswasser abkühlen. Die Haut abziehen, Tomaten mit Olivenöl bestreichen, würzen und im Ofen bei 60°C ca. 1 Stunde trocknen.
- Den Rotwein zusammen mit dem Bratenjus und dem Aceto balsamico zu einer sämigen Glace einkochen und diese mit Butter aufschwingen.
- Die Carciofini rüsten, fein hobeln (1.5 mm) und in Sonnenblumenöl frittieren. Auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Zubereitung:

- Die Heilbuttfilets in der Bratbutter bei niedriger Hitze ohne starke Krustenbildung glasig braten.
- Mit den anderen Zutaten zusammen gefällig anrichten und mit der Sauce umkränzen. Als Beilage eignet sich ein Kartoffel-Sauerrahmstampf mit Schnittlauch

