

Geschätzte Lachsliebhaberinnen

Geschätzte Lachsliebhaber

Sie halten den neusten Flyer von «Lachs & more» in den Händen. Beachten Sie das köstliche Rezept von Hans Keller im Innenteil. Dieses Mal hat er für Sie ein feines Carpaccio von geräuchertem Alaska-Lachs kreiert. Probieren Sie es aus; Sie werden begeistert sein.

Rotlachs und was es sonst noch Feines gibt, vermittelt Ihnen die beigelegte Bestellkarte.

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

René Leonhard

LEONHARD'S Lachs & more

Ihr Fachgeschäft für:

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

Echten Alaska-Wildlachs gibt es bei uns das **ganze Jahr** über.



LEONHARD'S Lachs & more

Hermikonstr. 29a – 8600 Dübendorf

René Leonhard 079 414 22 16

Peter Pfister 079 402 80 64

fischerleo@bluewin.ch

www.fischerleo.ch

Öffnungszeiten:

Öffnungszeiten «LEO-MOBIL»

Mittwoch + Freitag von 9 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr

Samstag von 9 - 15 Uhr

Oder vereinbaren Sie mit uns einen Termin:

René Leonhard 079 414 22 16

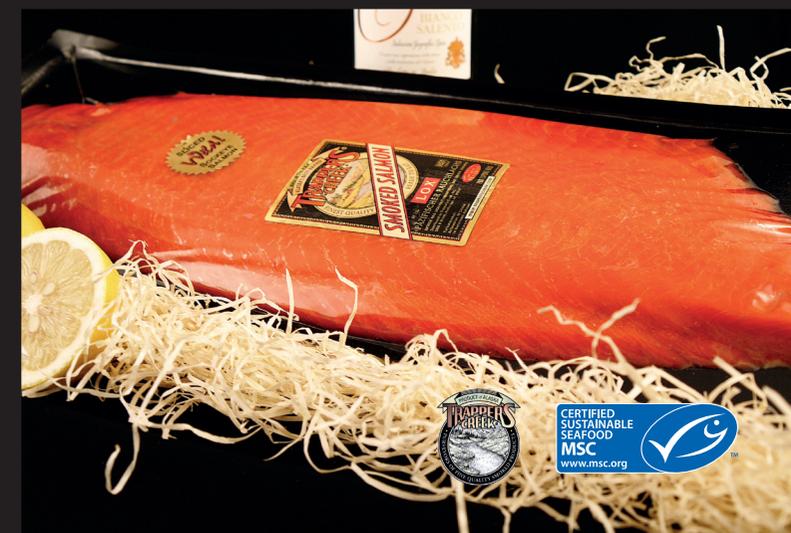
Peter Pfister 079 402 80 64

Unbedingt Parkplatz beim «Chilbiplatz» benützen

★★★★★
LEONHARD'S

Lachs & more

Alaska Wildlachs • Fliegenfischerartikel • Fliegenfischerkurse



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

Carpaccio von geräuchertem Alaska-Rotlachs

mit Kartoffel-Gurken-Tatar und blauen Kartoffelchips

UNSER REZEPT-TIPP FÜR SIE

Zutaten für 2 Personen:

Carpaccio vom geräuchertem Alaska-Rotlachs

| | |
|--------|--|
| 120 g | Geräucherter Alaska-Rotlachs (ca. 6 Tranchen) |
| 20 g | Zitronenolivenöl |
| ½ Stk. | Limette |
| wenig | Rosa Pfefferkörner eingelegt |
| wenig | Dill frisch, gehackt |

Kartoffel-Gurken-Tatar:

| | |
|------|--|
| 70 g | Gurken geschält, entkernt |
| 70 g | Kartoffeln |
| 10 g | Chalotte, geschält |
| | Olivenöl |
| 30 g | Sauerrahm nature |
| | Meersalz, bunter Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch |

Garnitur:

| | |
|---------|-------------------------------|
| 6 Stück | Blaue Kartoffelchips (Migros) |
| wenig | Zwiebelsprossen oder Kresse |

Vorbereitung:

- Den Fischtran von den Lachstranchen entfernen.
- Eine Marinade aus Zitronenolivenöl, rosa Pfefferkörner, gehacktem Dill, wenig Limettensaft und Limettenabrieb von der Schale herstellen.
- Die Kartoffeln und Gurken in 4mm kleine, gleichmässige Würfel schneiden (Endprodukt 2x50g).
- Die Kartoffeln in Olivenöl bei niedriger Temperatur goldbraun gar braten.
- Zum Schluss die Gurken zugeben und auskühlen lassen.

Zubereitung:

- Den Lachs auf 2 Teller kreisförmig flach auslegen und mit der Marinade fein bestreichen.
- Die Kartoffeln und Gurkenwürfel mit Sauerrahm vermischen und beliebig abschmecken.
- In die Mitte des Carpaccio mit einem Metallring von 5 cm Durchmesser das Tatar anrichten.
- Je 3 Stück blaue Kartoffel-Chips rundherum an das Tatar andrücken und in der Mitte mit Zwiebelsprossen oder Kresse garnieren.

