

## Genial kombinieren und Kundschaft begeistern

### **Smörrebröd**

mit Rauchlachs, Randen,  
Cashewkernen,  
Chili und Blutorange



# Köstliche Kombinationen mit Rauchlachs

TK-MSC Sockeye Rauchlachs, geräuchert,  
in Tranchen, 10x 500g (Wildlachs)  
Art.-Nr. 38255

## SMÖRREBRÖD

**Rauchlachs**  
**Randen**  
**Cashewkerne geröstet**  
**Chili**  
**Blutorange**

- Roh-Randen-Blutorangencarpaccio mariniert, alternativ feines gedünstetes Randen-Orangenragout leicht gebunden
- Peperoncini gedünstet
- Butter-Meerrettich
- dazu Sprossen und Salat
- Cashewkerne geröstet und gesalzen



## SANDWICH

**Rauchlachs**  
**Avocado**  
**Blaubeere**  
**Roggenbrot**  
**schwarzer Pfeffer**

- Avocado mariniert mit Limettensaft
- Peperoncini gedünstet
- Aufstrich Frischkäse-Meerrettich, schwarzer Pfeffer, Blaubeeren
- dazu Sprossen und Salat

## BOWL

**Rauchlachs**  
**Broccoli**  
**Sesam / Tahini**  
**Chili**  
**Limette**

- Broccoli blanchiert
- Sesam geröstet
- Tahini mit Frischkäse und Limettensaft, Limettenzeste
- Peperoncini gedünstet in Olivenöl, Limettensaft, Agavensirup
- dazu Sprossen und Salat

## SANDWICH

**Rauchlachs**  
**Kürbis**  
**Trauben**  
**Zimt**  
**weisser Balsamico**

- Kürbis im Ofen mit Salz, schwarzem Pfeffer, Traubenkernöl und Agavensirup geröstet
- gemahlener Zimt, weisser Balsamico
- Trauben weiss in Scheiben
- Dill

## BRIOCHE GEFÜLLT

**Rauchlachs**  
**Brioche**  
**Schwarzwurzel**  
**schwarzer Pfeffer**  
**Haselnüsse geröstet**

- Schwarzwurzel-Scheiben, in Nussöl geröstet mit Pfeffer und Salz
- Haselnüsse gebrochen und geröstet, leicht karamellisiert
- dazu Sprossen und Salat



Entdecken Sie zahlreiche weitere Foodpairings  
voller Geschmack und begeistern Sie Ihre Kundschaft:  
[pistor.ch/de/foodpairing-baekerei](https://pistor.ch/de/foodpairing-baekerei)