

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-Orangeragout 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