



Linda Fäh fä(h)net für Gertsch-Produkte

Neu

Seelachs im Bananenblatt

Comestibles ★★★
und Gourmet-Service
Fritz Gertsch AG, 3603 Thun
www.catchmorefish.ch



Neu

Seelachs im Bananenblatt mit Orangenmarinade

Diese, exotisch anmutende Kreation von Seelachs im Bananenblatt hält den Fisch angenehm saftig und bringt viel Farbe auf den Teller.

- ▶ **Zubereitung im Steamer:** Steamer mit Dampfklima auf ca. 80°C vorheizen, Seelachs im Bananenblatt im gebutterten Blech 10-12 Minuten pochieren.
- ▶ **Zubereitung in der Bratpfanne:** Bratpfanne auf mittlere Hitze vorheizen, etwas Bratbutter oder Öl zugeben und Seelachs im Bananenblatt 9-10 Minuten von allen Seiten braten.
- ▶ **Grillieren:** Seelachs im Bananenblatt bei mittlerer Hitze 9-10 Minuten grillieren.
- ▶ **Info:** Sowohl beim Braten in der Pfanne, als auch beim Grillieren, darf das Bananenblatt dunkle Stellen aufweisen.
- ▶ **Zutaten:** Seelachs Royal grätenfrei (ISL), Orangenmarinade, Bananenblatt (nicht zum Verzehr geeignet).

Comestibles ★★★

Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG
Uttigenstr. 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000
oder 0848GERTSCH, Fax 033 22 77 001
info@catchmorefish.ch, www.catchmorefish.ch



Unser Betrieb ist zertifiziert

