

# ROTWILDLACHS "SOCKEY" und HEILBUTT

kalt geräuchert: Canapé, Tartar, Terrine, Pasteten,  
in Streifen über Salat oder Rührei, etc.

roh: gedünstet, pochiert, grilliert, gebeizt z. B. als Steak,  
Quiche, Lachsburger, Fischfondue, Pastetlifüllung,  
Spaghettisauce, Lachs-Heilbuttspiess, Lachscarpaccio,  
für Sushi, etc.

Tipp: zum grillieren roher Königslachs

## GRAVED ROTWILDLACHS, ROH IN DILL MARINIERT

Als Vor- oder Hauptspeise,  
passt gut zu Geschwellten, für Tartar  
(gemischt mit geräuchertem Wildlachs), etc.