

Rezept mit Birkenholzkohle

Graved Lachs mit Birkenholzkohle

Zutaten:

- Essenerbaguette in Scheiben
- Rohmilchbutter (alternativ: Frischkäse)
- Graved Lachs in Scheiben
- 1 Kapsel Birkenholzkohle
- Kräuter (Dill oder Gartenkresse)
- Gurken in Scheiben
- Paprikastreifen

(Nach Möglichkeit alle Zutaten aus Bio-Landwirtschaft)



Zubereitung:

Zwei Scheiben Essener Baguette mit einer dicken Schicht Butter (bevorzugt Rohmilchbutter alternativ mit Frischkäse) bestreichen. Den Lachs mit einer Kapsel Birkenholzkohle bestäuben, den Fisch auf das Brot legen und mit Dill/Kresse, Gurkenscheiben und Paprikastreifen garnieren.



pantarey gmbh

invent research biomaterials

Obere Bahnhofstr. 15
83457 Bayerisch Gmain
Tel. +49-8651-9059004
Fax 9004390

info@pantarey.de
www.pantarey.de