



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kreatives Kochen vom 05.02.2015 – Vorstand

Schottischer Wildlachs mit Whisky gebeizt

Tomaten-Whisky-Suppe mit Eismeergarnelen

Schottischer Steak Balmoral mit Laphroaig-Sauce

Orangendessert mit Whiskykaramell

Schottischer Wildlachs mit Whisky gebeizt

Für 4 Personen

| | | |
|-----|-------|------------------------|
| 900 | g | Wildlachs mit Haut |
| 1 | Bund | Dill |
| 1 | EL | Zucker |
| 2 | EL | Meersalz grob |
| 1 | Prise | Koriander gemahlen |
| 2 | EL | Pfeffer weiss gemahlen |
| 2 | cl | Laphroaig-Whisky |

Wildlachs mit einer kleinen Zange entgräten. Meersalz, Zucker, Koriander und Pfeffer mischen und den Lachs damit gut marinieren. Nun den Whisky und den feingehackten Dill darüber geben. Auf einem Blech gut abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen. Vor dem aufschneiden des Lachses Gewürze und Dill entfernen.