

Zeitgemäße Rezepte für Gastronomie und private Haushalte
Vorspeise/ Snack/ Hauptgang

Carp/ Fish Fingers mit Roter Beete Salat und Preiselbeeren optional
mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
„Der regionale und ökologische Kabeljau/Dorsch/Cod“



Zutaten p.P.: Vorbereitungszeit: 5 Minuten/Zubereitungszeit: 3 Minuten

- 80/ 150 g Karpfen filetiert
- Panko oder fertiger Backteig
 - Ei/ Mehl
- 75 g gegarte Rote Beete
- 25 g Wildkräutersalat
- 1 TL Wilde Preiselbeeren
- ½ TL Sonnenblumenkerne
 - Apfelbalsam/ Rapsöl
 - Salz
 - Zitronenabrieb
- optional Apfel Remoulade

Einsetzbarkeit in Gastronomie:

- Killiy Willy (Lifestyle)
- Max Enk (gehoben)
- Ratskeller Leipzig (gutbürgerlich)
- Westin Leipzig (Barkarte/ Roomservice)

→ ggf. panieren, vorbacken und frosten (Zeitersparnis)

→ gute Möglichkeit für optimale Foodkost durch Pannierung

→ ganzheitliche Regionalität (Rote Beete/ Preiselbeere/ Wildkräuter)

→ Gesundheit trifft auf Genuss



Matthias Schneider / Thomas Breitling



VermarktungsOffensive FISCH

