



Garanleitung

Unsere Ofengerichte aus der Holzschale:

Gilt für:

Lachsfilet im Blätterteigmantel

Schritt für Schritt zum höchsten Genuss!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 120 Minuten



Schritt 1

Das rohe Gericht ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen
Backofen ca. 10 Minuten auf 200°C.

Schritt 2

Das Lachsfilet für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei
ca. 200°C Umluft stellen – je nach Ofen.

Schritt 3

Temperatur zurückschalten auf ca. 140°C, noch ca. 30 Minuten
fertig backen. Für die gewünschte Bräunung eventuell übergrillen.

Schritt 4

Aus dem Ofen nehmen.

Schritt 5

Am Papier herausheben und in eine Schale oder auf eine Anrichtplatte
schieben und aufschneiden.

Wir wünschen Guten Appetit!

Höchster Genuss seit 1749.



*Wir wünschen
Guten Appetit!*



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI