

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

FISCH BOWL - AUSTRIAN STYLE



ZUBEREITUNG:

Ablauf

Vorbereitung Mis en Place:

Alle Produkte kochen, schneiden, waschen und aufbauen.

Beilagen wie Reis, Bulgur oder Weizen kochen und warmhalten. Die Beilage sollte immer heiß sein.

Service

Der Kunde bekommt immer eine Portion heiße Beilage und sucht 1 oder 2 Hauptkomponenten aus, diese werden bei Bedarf mit einer Marinade mariniert und auf dem Getreide (Reis, Weizen etc.) angerichtet. Anschließend soll der Kunde noch 1 bis 2 Gemüsesorten, Früchte, Toppings und knusprige Elemente aussuchen.

WICHTIG: Von allen Komponenten nur 3-4 vorbereiten, sonst wird die Auswahl zu unübersichtlich!!

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



Komponenten für FISCH BOWL – Austrian Style:

Geräucherter Karpfen

Geräucherte Forelle

Kichererbsen, mariniert

Linsen, gekocht und mariniert

Käferbohnen, gekocht und mariniert

Kaiserschoten, Julienne geschnitten

Salat Herzen

Schwammerl, angebraten und mariniert

Kirschtomaten, geviertelt

Rote Zwiebeln

Zitronen

Kapernbeeren

JOGURTDRESSING (Art.-Nr. 62371)

KAROTTINO CLASSIC (Art.-Nr. 62687)

CHILIS GESCHROTET (Art.-Nr. 62177)