



*Bonbonmeister*

THOMAS SIXT  
GOURMET COMPANY

## Räucherlachs mit Rösti und Waldhonig Salbei-Senf

Rezept für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Zutaten:

400 g Räucherlachs oder Räucherforelle  
10 Stück Waldhonig Salbei Wohltubonbons® vom Bonbonmeister® Kaiser  
80 ml Wasser  
4 EL mittelscharfer Senf (Österreich: Estragonsenf)  
4 große Kartoffeln  
80 ml Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Bund Kerbel

### Zubereitung:

Den Räucherlachs aus dem Kühlschrank nehmen und zum Anrichten temperieren lassen.

Die Kaiser Waldhonig Salbei Wohltubonbons® im Mörser zerkleinern und mit dem Wasser zu 2 EL Sirup einkochen.

Den Senf in einer Schüssel mit dem Bonbon-Sirup verrühren und zum Anrichten bereitstellen.

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, in einer heißen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffelmasse einlegen und flach andrücken.

Den Rösti 5 Minuten bei reduzierter Hitze anbraten, wenden und knusprig zu Ende garen. Den Rösti auf ein Brett stürzen und mit Tannenförmchen ausstechen.

Die Lachsscheiben zu Blüten geformt auf Teller anrichten, den Rösti dazu setzen und den Waldhonig Salbei-Senf dazugeben. Den Senf mit etwas Kerbel dekorieren und rasch servieren.



*Der Bonbonmeister*

THOMAS SIXT  
GOURMET ■ COMPANY



**Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und  
der Bonbonmeister® Kaiser.**



## **Kochen ist eine Kunst.**

Es geht um Aromen und Mengen,  
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden  
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und  
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,  
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen  
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man  
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?  
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen  
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

*Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.*