



www.comvex.biz

REZEPT
#5

Jakobsmuscheln mit Meersalz aus Portugals Salzgärten
Sonne und Meer inklusiv

**Karotten-Vanille-Suppe
mit Jakobsmuscheln**

Mit einer Prise Atlantik. Dafür sorgt
das traditionell geerntete reine
Meersalz SalMartins.



Raffinierte
Rezepte von
René Schudel
(Funky Kitchen Club)

Salzladen
Schweizerhalle
Düngerstrasse 51a
CH-4133 Pratteln 1
Telefon +41 (0)61 825 51 15
eMail verkauf@saline.ch

Ladenöffnungszeiten
Montag – Freitag
13.30 – 18.30 Uhr
Onlineshop
www.salzladen.ch



 schweizer rheinsalinen

Würziges aus aller Welt.

Für Geniesser und Feinschmecker Spezielle Salze aus aller Welt

Jedes Salz hat seine eigene Geschichte. Aus dem Boden schmeckt es anders als getrocknet an der Meeresküste. Die Ansprüche sind vielfältig. In reiner Form, fein oder grob. Veredelt mit schmackhaften Kräutern und Gewürzen. Erstaunlich zudem die unter-

schiedlichen Farbtöne: Von orange bis blau. Ganz geprägt von der Landschaft, in der das Salz entsteht.

Besuchen Sie unseren Salzladen gleich neben der Saline.



Aktuell Passendes Salz zur Grillsaison

Aus dem atlantischen Ozean gewonnen und über Eichenspänen geräuchert: «Maldon Smoked Sea Salt» aus England verleiht dem Fleisch einen rauchigen Geschmack. Beim Aquasale «Sel de Mer herbes» sorgen die Kräuter für die Würze.



REZEPT # 5

SalMartins (Portugal)

Meersalz betont den Geschmack der Jakobsmuscheln

ZUTATEN

- 50 g Butter
- 100 g Schalotten gehackt
- 300 g Karotten gerüstet und in fingerbreite Stücke geschnitten
- 300 g Hühnerbouillon
- 1 Vanilleschote aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt
- 300 g Vollrahm
- SalMartins
- 4 frische Jakobsmuscheln
- Olivenöl zum Braten
- Saft von einer Zitrone
- Korianderblätter
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Butter erhitzen und Schalotten glasig dünsten. Karotten dazugeben und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Das Vanille Mark mit der Schote dazugeben und leicht einkochen. Die Schote herausnehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Rahm auffüllen und auf gewünschte Dicke einkochen. Mit SalMartins abschmecken.
2. Jakobsmuscheln in heissem Olivenöl anbraten. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Muscheln in die Teller verteilen und mit der Suppe aufgiessen, bis $\frac{2}{3}$ der Muscheln bedeckt sind. Eine Prise SalMartins dazugeben und mit Korianderblättchen und Pfeffer aus garnieren.

Dieses und weitere Rezepte erhalten Sie im Laden Schweizerhalle oder auf www.salzladen.ch



DAS SALZ – SAlMARTINS

Seit Jahrhunderten stellen die Salzgärtner des Mondego an der Silberküste Portugals das besonders aromatische Salz SalMartins her. Die Ernte-Methoden sind die gleichen wie früher: feinfühlig ohne Maschinen und chemische Zusätze, reine Handarbeit. Ein Naturprodukt mit vielen Mineralstoffen aus den Tiefen des Atlantiks, getrocknet unter der portugiesischen Sonne.

