



**ALASKA A LA CARTE AG**  
**CH-3615 Heimenschwand**

tel. +41 (0)33 453 11 86  
info@alaska-wildlachs.ch  
[www.alaska-wildlachs.ch](http://www.alaska-wildlachs.ch)

## Zubereitung Wildlachs-Knusperli

Die Wildlachs-Knusperli ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Tiefkühler nehmen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

In einer Pfanne Friettieröl auf 170° Grad erhitzen. Die Knusperli müssen darin frei schwimmen können.

Diese anschliessend für 2 bis 3 Minuten im heissen Öl frittieren, bis sie eine schön goldbraune Farbe haben. Die fertigen Knusperli mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und im Haushaltpapier das restliche Fett abtrocknen.

Sofort servieren oder im Ofen bei 70° Grad (Umluft) warmstellen.

### **Tipp**

Zu den Wildlachs-Knusperli eignet sich zum Beispiel eine frische Tartar Sauce.