



PRESSEINFORMATION

## **Jetzt schon an Ostern denken: Zwei köstliche Drei-Gänge-Menüs mit den Edlen Alpensalzen der Alpensaline**

**Bad Reichenhall, im Februar 2019 | Die Frage nach dem perfekten Oster-Menü beantwortet in diesem Jahr Bad Reichenhaller: Mit zwei erlesenen 3-Gänge-Menüs trifft Deutschlands bekannteste Salzmarke den Geschmack anspruchsvoller Genießer. Und das Salz in der Suppe? Das kommt direkt aus den bayerischen Alpen, denn alle Speisen des Menüs werden mit den handgeschöpften Manufaktursalzen der Alpensaline verfeinert.**

Wer den Liebsten zu Ostern ein mit edlen und frischen Zutaten zubereitetes Menü anbieten möchte, liegt mit den fein aufeinander abgestimmten Rezeptkreationen der Edlen Alpensalze genau richtig.

### **Menü 1: Spargelsüppchen – Alpenlamm – Weißes Schokoladen-Parfait**

Die erste Menüvariation lässt Genießer-Herzen höherschlagen. Als Vorspeise eine feine Spargelcremesuppe mit Parmesanchips. Als Hauptspeise köstlich, zartes Alpenlamm mit Kräuter crunch und Feldsalat. Ein raffiniertes weißes Schokoladen-Parfait mit Erdbeeren und Salztoffee rundet das Drei-Gänge-Menü ab -und dem Koch sind anerkennende Worte sicher.

**Wein-Tipp:** Der Sommelier empfiehlt einen fruchtbetont-trockenen französischen Roséwein.

### **Menü 2: Frühlingssalat – Kabeljau – Weißes Schokoladen-Parfait**

#### **Beilage: Karotten-Nuss-Brot mit Bärlauch-Butter**

Dass zu Ostern auch perfekt ein schönes Fischgericht passt, beweist Menü Nummer zwei. Der frische Frühlingssalat mit pochiertem Ei kommt hier als Vorspeise zum Einsatz. Zarter Kabeljau mit einer Petersilien-Estragon-Kruste und grünem Spargel machen den Hauptgang zu einem besonderen Genuss. Und das



weiße Schokoladen-Parfait überzeugt auch in dieser Komposition. Als Beilage passt hervorragend für beide Menüs unser saftiges Karotten-Nuss-Brot mit selbstgemachter Bärlauch-Butter.

**Wein-Tipp:** Der Sommelier empfiehlt einen harmonisch-fruchtigen, deutschen Riesling.

### **Edle Alpensalze nach alter Tradition von Hand geschöpft**

Die Edlen Alpensalze der Alpensaline werden nach alter Tradition von Hand hergestellt und machen die beiden Oster-Menüs so zu etwas ganz Besonderem. Dafür wird reine Natursole aus Bad Reichenhaller Quellen in der Siedepfanne erhitzt. Im nächsten Schritt werden die Salzkristalle dann in liebevoller Handarbeit abgeschöpft, an der Luft getrocknet und anschließend mit erlesenen Kräuter-, Gewürz- und Blütenmischungen in Bio-Qualität veredelt.

Je nach Gericht kommt eine von insgesamt vier leckeren Sorten zum Einsatz. Die Edlen Alpensalze gibt es pur als KRISTALL oder in den Sorten BERGKRÄUTER, ALPENBLÜTEN und BROTZEIT.

Mehr Infos unter [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

#### **Kontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerke AG  
Andrea Dittmann  
Tel.: 08651 7002-6187  
E-Mail: [andrea.dittmann@salzwerke.de](mailto:andrea.dittmann@salzwerke.de)  
[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

Bildmaterial:

Menü 1 „Spargelsüppchen – Alpenlamm - Weißes Schokoladenparfait“



**BRH\_ALP\_Menue1\_Vorspeise.jpg**

Das **Spargelsüppchen mit Parmesanchips** begeistert in der ersten Menüvariation. Abgeschmeckt wird sie mit dem Edlen Alpensalz ALPENBLÜTEN.



**BRH\_ALP\_Menue1\_Hauptgang.jpg**

Das **Alpenlamm mit Feldsalat und Kirschtomaten** ist das Highlight des ersten Menüs. Zum Einsatz kommt das Edle Alpensalz BERGKRÄUTER.



**BRH\_ALP\_Menue1\_Dessert.jpg**

Das **Weißes Schokoladen-Parfait mit Salztoffee** schmeckt herrlich frisch. Das Edle Alpensalz KRISTALL sorgt für eine überraschende Salznote im süßen Toffee.

Menü 2 „Frühlingssalat – Kabeljau –  
Weißes Schokoladen-Parfait“



BRH\_ALP\_Menue2\_Vorspeise.jpg

Der knackige **Frühlingssalat mit Quinoa und pochiertem Ei** wird mit dem Edlen Alpensalz BROTZEIT verfeinert.



BRH\_ALP\_Menue2\_Hauptgang.jpg

Der zarte **Kabeljau im Petersilien-Estragon-Mantel mit grünem Spargel** ist der Hauptgang dieses Menüs. Das Edle Alpensalz ALPENBLÜTEN wird als Fingersalz verwendet.



BRH\_ALP\_Menue2\_Beilage.jpg

Das Edle Alpensalz BROTZEIT ist im Beilagenrezept **Karotten-Nuss-Brot mit Bärlauch-Butter** vorgesehen.



BRH\_ALP\_Menue2\_Dessert.jpg

Das **Weißes Schokoladen-Parfait mit Salztoffee** rundet auch Menü 2 ab.



**BRH\_ALP\_SORTIMENT.jpg**

Das Alpenaline Sortiment von Bad Reichenhaller punktet mit den vier Edlen Alpensalzen in den Sorten KRISTALL, BERGKRÄUTER, ALPENBLÜTEN und BROTZEIT.