

Ej blot til pynt

De fleste tænker nok "pynt på mad", når de ser kaviar fra en ørred. Men ørredkaviaren kan meget mere. Den kan fx bruges i pasta som en smuk og umamirig smagsgiver.

Kaviaren fra ørreden udmærker sig ved sin rige umami, havfriske saltsmag og silkeagtige tekstur.

Derfor er den også et fremragende, overraskende og nemt valg som smagsgiver til en lang række retter.

Den klassiske servering er naturligvis på blinis med finthakket rødløg og frisk creme fraiche, men spørger du en italiener, så blander de den gerne i pasta med kål og friskpresset citronsaft.

Kaviaren smager også fortræffeligt vendt i en smørsauce eller vinaigrette på stegt eller dampet fisk. Eller på et hårdt ristet brød med avocado eller smilende æg. Kaviar giver et hav af nye muligheder.



Hos AquaPri arbejder vi med ørreder i fjerde generation. Vores familie, som hedder Priess, har solgt fisk og kaviar fra havnen i Glyngøre siden år 1900. I gamle dage kom vores fisk fra havet, men i takt med udviklingen og de øgede krav om bæredygtighed og ansvarligt opdræt kommer vores ørreder og deres kaviar nu fra vores egne anlæg både til havs og til lands. Vi står selv for opdræt og forarbejdning - og stræber dagligt efter at sikre de bedste betingelser for vores ørreder. God kvalitet og høj fødevarerikkerhed får man nemlig kun, hvis fiskenes trivsel og sundhed er i fokus.

Hvis du har læst helt hertil, er du nok både nysgerrig og feinschmecker ... måske du skulle spørge efter ørredkaviar, næste gang du besøger din fiskehandler? Og selv opleve, hvordan ørredkaviar kan meget mere end blot at være gudesluk.

aquapri
handpicked luxury seafood