

▶ Auftakt

Zart wie Marzipan: Graved Lax von Lederer

Längst hat sich das Stammpublikum im „Frischeparadies“ daran gewöhnt, dass Kay Lederer nicht mehr für die dortige grandiose Jakobsmuschelpfanne verantwortlich zeichnet. Vor einem Jahr schon hat er sich mit Frau Kerstin selbstständig gemacht, weil man schließlich „vor dem Vierzigsten noch mal angreifen muss!“ Mit dem Ergebnis, dass „Lederer’s Manufaktur“ heute auf drei Standbeinen steht: a) vor Ort kocht der Kay für zehn bis zwanzig Personen oder führt Kochkurse durch; b) Lederers „Gourmet-Box“ ist ein Renner, weil dieser gehobene Bringdienst zwei viel beschäftigten Personen, zum Beispiel Genießer-Workaholics, sehr schöne, frische Gerichte von New Orleans Chicken Gumbo bis Seeteufel in Safransauce gleich für drei Tage hintereinander ins Haus bringt; und c) haben Sie wohl noch nie so guten Graved Lax gegessen wie Lederers nach Geheimrezepten handfiletierten und hausgebeizten Lachs mit kalt gerührter Senf-Dill-Sauce. Vier bis fünf Kilo schwere norwegische Fjordlaxse, in fingerdicke Tranchen geschnitten, hmm! Der ist so gut, dass ihn auch die Sansibar auf Sylt führt; in Blankenese auch bei Feinkost Ahrend erhältlich.

www.lederers-manufaktur.de

Fon 79 41 05 80

