



RedLine Lemon Pepper Gewürz frisch, zitrusfrisch & aromatisch

RedLine Lemon Pepper ist inspiriert von der australischen Küche und bringt die typischen Aromen direkt auf den Teller. Mit Zitronenmyrte, Tomaten, Petersilie, Paprika verleiht die Mischung Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und Gemüse eine frische, würzige Note – leicht, aromatisch und voller Charakter.



Lemon Pepper Chicken „Outback Flair“ mit Tomaten-Chutne

Zartes Poulet, mariniert mit RedLine Lemon Pepper, gegrillt und serviert mit cremigem Risotto, fruchtigem Tomaten-Chutney und gegrilltem Gemüse.

Frisch-aromatisch, leicht und sonnig – wie ein Biss ins australische Outback.



Citrus Jakobsmuscheln mit Kampot Pfeffer

Jakobsmuscheln, kurz angebraten und gewürzt mit RedLine Lemon Pepper, serviert mit Kampot Pfeffer, sautierten Zuckerschoten und Babykarotten.

Aromatisch, ausgewogen und sommerlich-frisch – ein Genuss wie von der Küste Tasmaniens.



Kohlrabi-Steak „Lemon Pepper Garden“

Gegrilltes Kohlrabi-Steak, aromatisiert mit RedLine Lemon Pepper, dazu sautierte Paprika und Zucchini.

Gemüse im Rampenlicht, leicht, aromatisch und perfekt für pflanzenbewusste Geniesser



Hähnchenfilet mit Steinpilzen & Trauben „Down Under Twist“

Hähnchenfilet, kurz gebraten mit Steinpilzen und Trauben, verfeinert mit RedLine Lemon Pepper und frischem Salbei.

Regional interpretiert, aromatisch, leicht würzig – australische Gewürze treffen Schweizer Zutaten.



Lemon Pepper Seafood Medley „Eukalyptus & Küstenluxus“

Garnelen, gebraten mit RedLine Lemon Pepper, serviert in einer feinen Eukalyptus-Kokos-Sauce auf Sellerie- und weissen Bohnen-Püree.

Luxuriös, aromatisch und raffiniert – ein Gericht, das lokale Aromen stilvoll mit globaler Kreativität verbindet.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Speisesalz mit Jod 64%
Zitronenmyrte 8%
Tomaten, Pfeffer 6%
Rohrzucker 5%
Petersilie, Paprika
Gewürze



Zum Shop