



Raclette mit Meeresfrüchten und Fisch

Zutaten für 4 Personen

z. B. Argentinische Rotgarnelen o.S. roh (roh, geschält),
Seawater Shrimps/Garnelen (gekocht, geschält),
Thunfisch Filetportionen (roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei),
Meerbarben Filets (roh, mit Haut, praktisch grätenfrei),
Lachs Filet-Portionen (roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei),
Muschelfleisch gekocht (gekocht)

Genießen Sie dazu weitere Köstlichkeiten aus unserem Sortiment:

Öle, Salze und Gewürze

z. B. Bärlauch Öl, Meersalzkristalle Limone und Fisch & Krustentier Gewürzzubereitung

Leckere Dips

z. B. Aioli, Wasabi-dip, Tomaten Bruschetta, Sahne-Meerrettich

Würzige Saucen

z. B. Chimi Churri, Tex Mex, Cajun, Parrillada Piri Piri

Zum Anstoßen:

z. B. Champagne Gruet, Zensa Fiano Salento Bio, Krughof Grauer Burgunder



Zu unseren Spezialitäten aus dem Meer schmecken ebenfalls sehr gut

Zucchini, Kartoffeln, Broccoli, Champignons, Dill, Baguette, Raclette-Käse,...

Vorbereitung

Alle tiefgekühlten Seafood-Produkte über Nacht im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen, abspülen und abtupfen.

Zubereitung

Je nach Geschmack können die Zutaten in den Raclette-Pfännchen kombiniert werden:

- Gekochte Garnelen mit Öl und Salz unter dem Grill garen, mit Dill verzieren

- Gekochtes Muschelfleisch mit Raclette-Käse unter dem Grill zubereiten,

dazu z. B. Meerrettich-Dip servieren

- Auf dem Grill den rohen Fisch anbraten, dazu weitere Zutaten (z. B. Kartoffeln und Champignons) mit einer Sauce nach Wahl in den Pfännchen aufwärmen.

Guten Appetit!