



RISTORANTE CLUB

*Salat aus Fisch, Krustentieren und Weichtieren
mit einem Hauch von Basilikum, im Weckglas serviert*

Zutaten für 5 Personen

5 Weckgläser
1 l Fischbrühe
5 geschälte Garnelen, Stückgröße 16/20
400 g Drachenkopffilet
5 geschälte Scampi, Stückgröße 8/12
200 g geschälte Miesmuscheln
40 g geschälte Venusmuscheln
150 g enthäutete Datteltomaten
20 g Petersilie
30 g Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
30 ml kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung

Knoblauch zerkleinern, Fischbrühe hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren, Petersilie und Tomaten beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch anbraten und auf die Weckgläser verteilen, die reduzierte Brühe, die Basilikumblätter, das Olivenöl zugeben, das Glas schließen und im Dampfbackofen 6 Minuten garen; dann servieren.