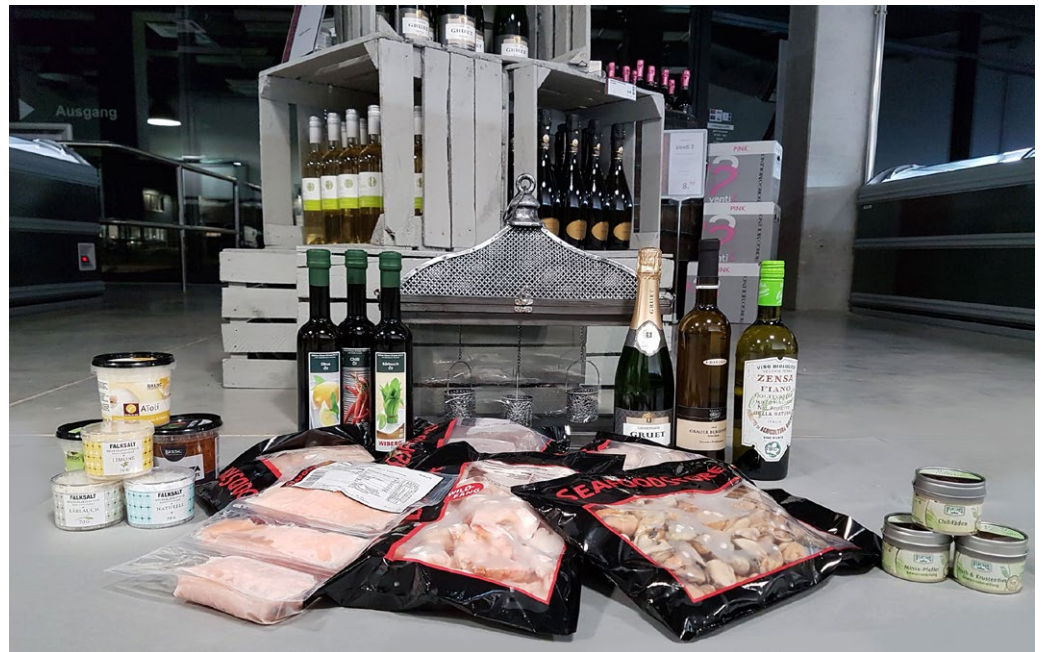


Raclette mit Meeresfrüchten und Fisch

Wie wäre es mit:

z. B. Argentinische Rotgarnelen ohne Schale 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

Raclette mit Meeresfrüchten und Fisch

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 einfach 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

Wir wünschen guten Appetit und einen guten Rutsch!