

Meeresfrüchte mit Chermoula und süssen Tomaten

Rezept für 4 Personen

Meeresfrüchte

12	Riesencrevetten	schälen, Darm entfernen, trocken tupfen
5 dl	Wasser	aufkochen
	Salz	beifügen
½	Zitrone	heiss waschen, in Scheiben schneiden, dazu geben, Riesencrevetten beifügen und 2min pochieren, herausnehmen, zugedeckt im Kühlschrank abkühlen
650 g	Miesmuscheln	waschen, entbarten und Qualität kontrollieren
2 EL	Olivenöl	in einem Topf erhitzen
1	Zwiebel	schälen, hacken, beifügen, Muscheln dazu geben
1 dl	Weisswein	dazu giessen und zugedeckt ca. 2-3min garen, zugedeckt im Frigo abkühlen

Chermoula (Kräuterrelish)

4-5 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
2	Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, beifügen
1/2	eingelegte Zitrone oder frische Zitrone	in feine Scheiben schneiden, sehr fein hacken, beifügen
3 Zweige	Petersilie	
3 Zweige	Koriander	waschen, zupfen, fein hacken, beifügen
2 frische	Zitronen	Saft auspressen, dazu giessen, 2min andünsten
	Salz, Pfeffer	würzen
1 EL	Paprika	beifügen
1 Msp	Safran	dazu geben
1 g	gemahlener Kümmel	beifügen, 10-15min unter häufigem Rühren köcheln lassen
50 g	Oliven	in Stücke schneiden, begeben

auskühlen lassen

vor dem Servieren Riesencrevetten und Miesmuscheln begeben, gut vermischen,
abschmecken und anrichten

Salat mit süssen Tomaten

Rezept für 4 Personen

5	Tomaten	Stielansatz entfernen, auf Hautseite mit scharfem Messer kreuzweise einschneiden, ca. 30s in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abspülen, schälen, halbieren, entkernen, auf ein Backblech geben
2 g	Salz	über die Tomaten streuen
1 g	Safranfäden	darüber geben
1 Msp	Safran	bestreuen
2	Zimtstangen	halbieren, verteilen
100 g	Zucker	bestreuen
1 dl	Erdnussöl	beträufeln
10 g	Apfelessig	beträufeln
1 dl	Orangenblütensirup	ebenfalls darüber träufeln

Tomaten mit einem grossen Stück Alufolie bedecken

im Backofen 25min bei 180° backen, kalt servieren