



Red Carpet

ZUBEREITUNG

Garnele putzen, abtrocknen, anschließend mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und mit Zucchini ummanteln.

Süßkartoffel mit Schale leicht kochen, anschließend in grobe Scheiben schneiden. Jakobsmuschel waschen, mit Zitronensaft leicht beträufeln, salzen und pfeffern und auf die Süßkartoffel legen.

Mit einer kleinen Scheibe Bourgogne Weichkäse in Alufolie garen und gratinieren.

Das Lachfilet putzen, trocken tupfen, mit Zitronensaft abreiben, in Stückchen schneiden, salzen und pfeffern. Die Feige waschen, schälen und in Stücke schneiden. Anschließend Lachs und Feige in Alufolie legen und die Feige leicht mit braunem Zucker bestreuen.

Garzeit: variiert zwischen 5-10 Minuten

Dazu passt:

Atelier Turenne M.de Turenne Sauce Tartare 90g
 Atelier Turenne M.de Turenne Aioli 90g
 Jürgen Langbein Feigen-Senfsauce 120g
 Bellavista Rosé 2010 750 ml

ZUTATEN:

- **Mare Atlantico Garnelen Vannamei**
frisch 500 g
- **Mare Atlantico Lachsfilet Norwegen**
frisch TRIM C ca. 1000-1200 g
- **Mare Atlantico Jakobsmuschelfleisch**
Coquilles Saint-Jaques
frisch ca. 500 g
- **Mare Atlantico Unbehandelte Zitrone**
ca. 130 - 140 g Stück
- **Mare Atlantico Süßkartoffeln**
ca. 500 g
- **Gaugry Palet de Bourgogne 125g**
- **Mare Atlantico Feige**
Stück ca. 40 - 60 g
- **Renna Zucchini vom Grill**
in Öl 1000g
- **Marabotto Pfeffer**
4 Farben 42 g
- **La Baleine Fleur de Sel Camargue**
Meersalz 125g

Zusätzlich benötigen Sie:

Holzspieße, Aluminiumfolie und braunen Zucker