



## SEETEUFEL-ROSMARIN-SPIESS MIT ZITRONENAIOLI

20 Spieße • 20 Rosmarinzweige im vorderen Bereich anspitzen und von den Blättern befreien. Die Blätter grob hacken. Mit 4 EL Olivenöl, dem Saft und der Schale einer halben Zitrone, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer in einer Schüssel mischen. 350 g Seeteufel in 20 Würfel schneiden. 30 Min. in der Marinade

ziehen lassen. 5 Scheiben luftgetrockneten Schinken in 20 Streifen schneiden. Je 1 Stück Fisch mit Schinken umwickeln, auf einen Spieß stecken und in einer Pfanne 3–5 Min. anbraten.  
Für das Aioli • 1 EL Zitronensaft, die Schale von 1 Zitrone und 2 zerdrückte Knoblauchzehen in 250 g Mayonnaise einrühren und kurz ziehen lassen.

Ein Klassiker, neu interpretiert.  
Frisch, herb und – als Finesse –  
mit einem Hauch Zitrone.

## CHANTRÉ TONIC WATER

4 cl CHANTRÉ, 1 cl Zitronensaft und 1–2 Zitronenscheiben mit Crushed Ice in ein Longdrinkglas geben. Mit Tonic Water auffüllen.

