

Edelfische auf mariniertem Rucola

Für 4 Personen

Zubereitungsdauer: 30 Minuten



Zutaten Salat:

125 g Rucola
6 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
1 EL Honig
1 EL Raz el Hanout
(Gewürzmischung)
Salz & Pfeffer

Zutaten Edelfische:

3 Sorten Edelfischfilet á 150 g
6 EL Butter
1 TL Raz el Hanout
200 g Cocktailtomaten
100 ml Weißwein
Salz & Pfeffer

Zubereitung Salat: Den Rucola putzen und trocken tupfen. Olivenöl, Balsamico, Honig und Raz el Hanout gut verquirlen, danach kräftig würzen. Kurz vor dem Servieren unter den Rucola mischen. Danach mit Pfeffer und Salz abschmecken

Zubereitung Edelfische: Den Fisch mit der Butter in einer Pfanne anbraten, dann den Weißwein aufgießen. Würzen mit Raz el Honout sowie Pfeffer und Salz. Die Tomaten halbieren und kurz mit anschwenken.

Dazu paßt:

CHANTRÉ Big Bang

6 cl Chantré
2 cl Zimtsirup
1 cl Grenadine Sirup
6 cl Maracujanektar
1 cl Limejuice
1/8 Limette zum Reindrücken

Alle Zutaten in Shaker mit Eiswürfel geben, kräftig schütteln.

