


ANTIPASTI

4 PERSONEN

Grillschalen

ZUTATEN

RIESENKREVTETEN MIT CURRY UND KORIANDER

- 4–6 Riesenkrevetten, geschält bis auf die Schwanzflosse
- 1 Tl Curry-Paste, rot
- 5 Zweige Koriander, gezupft, gehackt
-  Rapsöl

VONGOLE MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE

- 500 g Vongole, gewaschen
- 3 Knoblauchzehen, geschält, in Scheiben geschnitten
- Olivenöl
- Wenig Weisswein
- 6 Stängel Petersilie glatt, gezupft, gehackt




SCHWERTMUSCHELN MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

- 500 g Schwertmuscheln, gewaschen
- 2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- Olivenöl
- Wenig Zitronensaft




TINTENFISCH MIT ROSMARIN UND TOMATEN

- 300 g Tintenfisch, gekocht, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 3 *Zehen Frühlingsknoblauch mit Schale, gewaschen, halbiert
- Einige Datteltomaten
- *Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- *Fleur de Sel
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

COQUILLE SAINT-JACQUES AN FENCHEL

- 8 Jakobsmuscheln
- 1 Fenchelknolle, gewaschen, auf dem Trüffelhobel in feine Scheiben geschnitten
-  *Rapsöl
- ½ *Zitrone, Saft
- *Fleur de Sel
-  Wenig *Fenchelsamen
-  *Pernod, nach Geschmack

MEERSCHNECKEN AUF WURZELGEMÜSE

- 500 g Meerschnecken
-  200 g Brunoise vom Wurzelgemüse, z.B. Sellerie, Karotten
- Wenig *Weisswein
-  *Rapsöl
- *Fleur de Sel
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-  Lorbeerblatt

Rezept von Eckehard Brummund



ZUBEREITUNG

RIESENKREVETTEN MIT CURRY UND KORIANDER

Aus der Currypaste, dem Rapsöl und dem Koriander eine Marinade herstellen. Die Krevetten hinzugeben und 30 Minuten marinieren. In eine kleine Grillschale legen und ca. 5 Minuten grillieren.

VONGOLE MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE

Alle Zutaten mischen, in eine kleine Grillschale geben und ca. 5 Minuten grillieren.

SCHWERTMUSCHELN MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

Den Knoblauch mit dem Olivenöl mischen, die Schwertmuscheln nebeneinander in einer Grillschale anrichten, mit der Knoblauchmarinade begießen und ca. 5 Minuten grillieren.

TINTENFISCH MIT ROSMARIN UND TOMATEN

Die *Zutaten zu einer Marinade verrühren, den Tintenfisch mit den Knoblauchzeihen, den Tomaten und dem Rosmarin in eine Grillschale geben und ca. 10 Minuten grillieren.

COQUILLE SAINT-JACQUES AN FENCHEL

Aus den *Zutaten eine Marinade herstellen. Die Coquille Saint-Jacques in einer heißen, beschichteten Pfanne sehr kurz beidseitig anbraten. Den Fenchel und die Marinade mischen, 10 Minuten grillieren, die angebratenen Coquille Saint-Jacques auf den Fenchel setzen und 5 Minuten ziehen lassen.

MEERSCHNECKEN AUF WURZELGEMÜSE

Die *Zutaten mit dem Brunois vom Wurzelgemüse mischen und in ein Grillschale geben, die Schnecken mit dem Lorbeerblatt auf dem Gemüse verteilen und ca. 15 Minuten grillieren.