

Meeresfrüchtesalat

Louis Wirtz*, Pfaffhausen: «Statt immer Salat oder Crevettencocktail als Vorspeise zu servieren, finde ich es viel attraktiver, seinen Gästen einen mediterranen Meerfrüchtesalat anzubieten.»

Zutaten (für 8 Vorspeise-Portionen)	Zubereitung
<p>1 kg gemischte Meeresfrüchte (grosse und kleine Crevetten, Tintenfischstücke, Coquilles St. Jacques, kleine Muscheln, Calamares-Ringe, Scampi)</p> <p>150 g Fenchel</p> <p>130 g rote Peperoni</p> <p>100 g Zwiebeln in nicht zu feine Streifen</p> <p>1 kleiner Bund Dill</p> <p>1,2 dl Sonnenblumenöl</p> <p>1,2 dl Olivenöl</p> <p>1,3 dl Weissweinessig,</p> <p>Salz, grober schwarzer Pfeffer und Gewürzmischung aus der Fischgewürzmühle</p> <p>Lauwarme Salzkartoffeln oder frisches Pariserbrot</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Die Meeresfrüchte im Salzwasser mit Lorbeer und einer Nelke aufkochen, ziehen lassen, abgiessen und auskühlen lassen.2. Das Gemüse in nicht zu feine Streifen schneiden.3. Mit dem grob gehackten Dill und den abgekühlten Meeresfrüchten mischen.4. Das Öl und den Essig sehr gut mischen und würzen. <p>Dazu passen gut lauwarme Salzkartoffeln oder frisches Pariserbrot.</p> <p>*Louis Wirtz hat während 26 Jahren gemeinsam mit seiner Frau Olivia das Restaurant «Louis' Bistro» im Dorf geführt.</p>

