



Maritimes Fondue

mit Limetten-Aioli



Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min.

Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

DAS BENÖTIGEN SIE

- 225 g Gourmet fruits de Mer King Prawns³, Sorte nach Belieben
- 250 g Gut Bio Bio Lachsfilet²
- 300 g Golden Seafood Kabeljaufilet²
- 1 Limette
- 80 g Delikato Schlemmersauce, Sorte Aioli
- 1 EL Gut Bio Bio Brühe, Sorte Gemüsebrühe
- Je 2 Stängel Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Petersilie und Basilikum
- 80 g Delikato Schlemmersauce, Sorte Cocktail-Sauce

²Aus der Frischetruhe

³Aus der Tiefkühlung

SO GEHT'S

1. Garnelen auftauen lassen. Lachs von der Haut lösen. Lachs und Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben, die Limette halbieren und etwas Saft auspressen. Aioli mit Limettenabrieb und -saft abschmecken. Garnelen waschen und trocken tupfen.
3. Ca. 1,2 L Wasser mit Brühe in dem Fonduepfopf erhitzen. Kräuter waschen, Stängel in die Brühe geben und je nach Geschmack ziehen lassen.
4. Garnelen und Fischstücke in der Brühe zubereiten und mit Limetten-Aioli und Cocktail-Sauce servieren. Dazu schmeckt z. B. ofenwarmes Focaccia, Sorte nach Belieben.

Guten Appetit!