



Grillen mit Fisch und Meeresfrüchten

1. Doraden salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, leicht einölen und im ebenfalls eingeölkten Bratkorb grillen.
2. Lachsfilets salzen und säuern, leicht einölen und auf dem Grill von beiden Seiten grillen.
3. Garnelenschwänze von jeder Seite 1-2 Minuten grillen.
4. Crème fraiche mit Joghurt verrühren und als Dip zu dem Gegrillten servieren.

Dazu schmeckt knuspriges Baguette und frischer Salat

Doraden (ca. 750g), 4 Lachsfilets mit Haut (à 200g), 400g Garnelenschwänze, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl, 100g Crème fraiche Kräuter-Knoblauch, 100g Crème fraiche Paprika-Chili, 200g Joghurt, 1 Baguette

Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr
	Salzhemmendorf	08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen	08.00 - 13.00 Uhr
	Hameln EDEKA Lemkestr.	07.30 - 18.00 Uhr
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder	07.00 - 13.00 Uhr
	Springe	07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de