



Fisch- und Käseplatte

Wenn es schnell gehen und nicht viel Arbeit machen soll, verwöhnen wir unsere Gäste gern mit Fisch und Käse. Eine leckere Fischplatte mit Aal, verschiedenen Lachssorten und anderen Räucherfischen schmeckt jedem. Dazu gebratene Garnelen mit einer leckeren Aioli – ein Genuss! Besondere Käsesorten und schönes herzhaftes Vollkornbaguette oder Kräuterbrot, etwas gesalzene Butter und schon hat man alles für einen wunderschönen Klönabend mit Freunden. Die Garnelen braucht man erst kurz vor dem Essen zubereiten. Das geht ganz schnell.

1. Das Öl in die heiße Pfanne geben, und die halbierte Knoblauchzehe auf die Schnittstelle in das Öl setzen.
2. Den Rosmarin kurz zugeben- Vorsicht spritzt- und dann auf Küchenpapier beiseite stellen.
3. Jetzt hat das Öl einen schönen Geschmack, und die Garnelen können zugegeben werden. Kurz anbraten, geachtelte Zitrone und Peperoni mit in die Pfanne geben, einen gehäuften Eszlöffel Siebenerlei dazu und alles unter ständigen Wenden noch 3-4 Minuten braten.
4. Pfanne vom Herd nehmen und einen schönen Abend genießen.

Zutaten:

pro Person 4-8 Garnelen, etwas Siebenerlei, eine ungespritzte Limette oder Zitrone, eingelegte herzhaft Peperoni, eine Knoblauchknolle, 2 Zweige Rosmarin, Öl

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