

Grillen mit Fisch und Meeresfrüchten

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

1. Doraden salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, leicht einölen und im ebenfalls eingeölten 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

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

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!