

Seafood-Gemüseteller mit Aioli

Diesen mediterranen Seafood-Gemüseteller genoss ich in Toulon. Aioli kann man vielseitig verwenden, beispielsweise auch zu Grilladen.

Zutaten

Für etwa 1.50 dl **Aioli**

2-3 gehackte Knoblauchzehen
125 ml Olivenöl
2 Eigelb
1 TL Senf
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Seafood-Gemüseteller

600 g Seafood (12 Muscheln, 200 g Tintenfisch, 8 Scampi, 8 Jakobsmuscheln)
400 g Fisch
4 Kartoffeln
4 gekochte Eier
Karotten, Randen, Blumenkohl, Broccoli

Zubereitung

Gemüse und Kartoffeln garen. Eier hart kochen, schälen, halbieren.
Fisch, Scampi, Jakobsmuscheln und Tintenfisch würzen und anbraten.
Muscheln in wenig Bouillon und Weisswein kurz kochen.
Auf einer Platte anrichten.

Aioli

Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Zusammen mit Eigelben, Senf, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab vermengen.
Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Zusammen mit Eigelben, Senf, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab vermengen.

