



Sizilianischer Meeresfrüchte-Chili-Salat

4 Portionen

Zutaten

600 g Meeresfrüchte (TK)
200 ml Fischfond (z. B. von Escoffier)
200 g frischer Spinat
2 rote Zwiebeln
1 kleine Netzmelone
1 Papaya
1 Salatgurke

Für das Dressing:
4-5 EL roter Balsamicoessig
3 EL Rapsöl
1-2 TL FUCHS Chillies in Flocken
FUCHS Salz grob aus der Gewürzmühle
1 kg Roastbeef
1-2 TL FUCHS Paprika edelsüß
80 g geröstete Cashewkerne zum Bestreuen



Zubereitung

Meeresfrüchte auftauen lassen. Fischfond aufkochen, Meeresfrüchte dazugeben, ca. fünf Minuten garen und abtropfen lassen. Spinat verlesen, waschen und putzen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Melone halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Kugeln herauslösen oder in Würfel schneiden. Papaya schälen, halbieren, Kerne herauslösen und die Papaya würfeln. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne herauslösen und die Gurke in Scheiben schneiden. Salatzutaten dekorativ auf einer großen Platte oder einem Teller anrichten. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren, mit Salz abschmecken, über den Salat träufeln, mit Cashewkernen bestreuen und nach Wunsch mit knusprigem Fladenbrot servieren

KJ/Kcal pro Portion: 1927/459

Zubereitungszeit: 35