

Gegrillter Fisch und Muscheln

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fischfilets	2 Stk.
Feinkristallzucker	1 TL (Teelöffel)
Sesamöl	Etwas / nach Bedarf
Tabasco	Etwas / nach Bedarf
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	2 EL (Esstlöffel)
Ingwerwurzel	1 TL (Teelöffel)
Gemahlener Koriander (Samen)	Etwas / nach Bedarf
Reis	200 g
Safran	2 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Liter
Limetten / Limonen	1 Stk.
Muscheln	2 Liter

Zubereitung:

Den Zitronensaft mit Koriander und Öl vermengen und 5 Minuten erhitzen.

Nun 3 l Wasser in einen Topf geben, den Safran hinzufügen und darin den Reis bei wenig Hitze und vor allem ohne Deckel garen.

Die Fischfilets 5 Minuten grillen. Die Muscheln grillen
TIP: Die Muscheln sind gar, sobald sie geöffnet sind.

Die Soße über den Fisch und die Muscheln geben; den Limonensaft auf den Tellerrand geben.

Das Gericht mit Safranreis servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-382-Gegrillter-Fisch-und-Muscheln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at