

## Meeresfrüchte-Paket

### Für 4 Personen

2 große Garnelen (a 100 g)	1 Riesengarnele (350 g)	1 Jacobsmuschel
10 Venusmuscheln	100 g Lachsfilets	2 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 rote Pfefferschote	2 Kaisergranaten (Scampi)
Salz	Pfeffer	3–4 El Olivenöl
50 ml Weißwein	50 ml Schlagsahne	1 Stiel Basilikum
1 Baguette		

Garnelen mit einem scharfen Messer oder einer Schere am Rücken einschneiden und entdarmen. Die Riesengarnele mit einem Messer längs halbieren und entdarmen. Jacobsmuschel auslösen, putzen, Jacobsmuschelfleisch wieder zurück in die gewölbte Schale legen. Venusmuscheln waschen, dabei geöffnete oder beschädigte Muscheln entfernen. Lachs in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten vierteln, entkernen, grob würfeln. Knoblauch in Scheiben, Pfefferschote in Ringe schneiden. Zwei Mal 3 Lagen Alufolie (35 x 25 cm) übereinanderlegen. Ganze Garnelen, halbierte Garnelen, Jacobsmuschel (in der Schale), Venusmuscheln, Lachsfilet und Kaisergranaten auf der Folie verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Knoblauch und Pfefferschoten darüber verteilen. Die Folienränder leicht nach oben falten. Alles mit Olivenöl beträufeln, Weißwein und Sahne angießen. Die Päckchen mit einer doppelten Lage Alufolie gut verschließen und auf dem Rost über den heißen Kohlen mit Deckel 15 bis 20 Minuten garen. Päckchen öffnen, Basilikumblätter darüber zupfen. Mit Baguette servieren. Zubereitungszeit: 45 Minuten

Tim Mälzer am 10. 06. 2010