

## Meeresfrüchte-Salat mit Limetten und Olivenöl

### Für 4 Personen

500 g gemischte Meeresfrüchte	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ TL Salz	weißer Pfeffer	1 gehäufte EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	150 g Staudensellerie	100 ml Olivenöl
2 Limetten		

Die Meeresfrüchte auftauen und gut abtropfen lassen. Weißwein, Wermut, Lorbeerblätter, Nelken und die geviertelte Zwiebel in einen Topf geben. Einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Meeresfrüchte zugeben und einmal aufkochen lassen. Weitere 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Estragonblätter fein hacken. Staudensellerie putzen und in feine Streifen schneiden. Die Meeresfrüchte mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit dem Sellerie mischen.

Das Olivenöl in 100 ml Fonds rühren und mit dem Limettensaft und Estragon abschmecken.

Die Vinaigrette über den Salat geben.

Dazu schmecken Baguette und ein Glas Weißwein.

Christian Henze am 10. Januar 2020