



Ossi's Rezeptvorschlag

Schwertfischsteak mit Miesmuscheln



Schwertfisch in heißer Pfanne von beiden Seiten ca. eine halbe Minute anbraten, aus der Pfanne herausnehmen, in diese eine Hand voll Kirschtomaten, die geputzten Miesmuscheln, etwas Knoblauch, sowie frische Basilikumblätter geben und mit etwas Weißwein ablöschen. Deckel drauf geben bis sich die Muscheln öffnen.

Eine Minute leicht köcheln lassen, das Schwertfischsteak in die Pfanne dazugeben und ... aufessen.

Als Beilage dazu einfach ein Baguette in Olivenöl getoastet.

Gutes Gelingen und viel Appetit wünschen Ossi und die drei Ladenhüter.



Weinempfehlung: La Manina „Manincor“ - Serviertemperatur: 10°-12°