

EIER

OMELETTE MIT PFEFFRIGEM RAUHLACHS



ZUTATEN (10 Portionen)

- 30 Eier
- 20g **Mediterrana Mischung McCormick**
- 300g Rauchlachs
- 500g Champignons
- 100g Schalotte
- 1 Bund Petersilie
- 50g Butter
- 3cl Olivenöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

30
min

Zubereitung

10
min

Garzeit

Zubereitung:

- 1- Hacken Sie die Schalotten und die Petersilie. Die Champignons putzen und vierteln.
- 2- Olivenöl und Champignons mit Schalotten anbraten. Beiseite stellen.
- 3- Rauchlachs in Streifen schneiden. Ein Drittel beiseite stellen und mit einem Drittel Petersilie mischen. 2g **Mediterrana Mischung McCormick** zugeben.
- 4- Eier für die Omelette verquirlen. **Mediterrana Mischung McCormick** und Salz zugeben.
- 5- Ei in Butter zu Omeletten braten. Nach halber Kochzeit Lachsstreifen, gehackte Petersilie und Champignons zugeben.

Anrichten:

Omelette anrichten und darüber Lachs, Petersilie und **Mediterrana Mischung McCormick** Gewürz streuen.



FISCH

SEEBARBENFILET NACH PROVENZALISCHER MÜLLERINART



ZUTATEN (10 Portionen)

- 20 Seearbenfilets, je 80g
- 20g **McCormick Cajun Gewürzmischung**
- 100g Butter
- 50g Zitronen
- 1 glatte Petersilie
- 500g Zucchini
- 400g Tomaten
- 300g Auberginen
- 400g rote Peperoni
- 5g **McCormick Thymian**
- 3g **McCormick Knoblauchpulver**
- 100g Zwiebeln
- 3cl Olivenöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

45
min

Zubereitung

20
min

Garzeit

Zubereitung:

- 1- Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen. 2- Für die Sauce: Die Petersilie fein hacken und den Zitronensaft auspressen. Eine Nussbutter zubereiten, vom Feuer nehmen, dann den Zitronensaft, die Petersilie und die **McCormick Cajun Gewürzmischung** hinzugeben. Warm halten.
- 3- Für die Ratatouille: Die Peperoni und die Auberginen putzen, die Tomaten schälen und alles Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Alles Gemüse mit den Gewürzen zusammen in einen Bräter geben. Olivenöl hinzugeben, salzen und pfeffern. 15 Min. im Backofen garen, dabei regelmässig umrühren. Warm halten.
- 4- Die Seearbenfilets salzen, in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Filets auf die Fleischseite wenden, auf ausgeschalteter Herdplatte fertig garen lassen.

Anrichten:

Die Ratatouille in einem Kreis anrichten. 2 Seearbenfilets pro Person anrichten und zum Schluss einen Streifen Butter nach provenzalischer Müllerinart auftragen.

