



Red Snapper ... *mal heller mal dunkler...*

Zutaten: für 2 Sommerträumer und 2 Rote
4 Red Snapper, Filet gewaschen
6 feste, reife Tomaten
Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
Basilikum
Salz, Pfeffer
Balsamico (süss)
Olivenöl

Zubereitung

... Die Tomaten heiss überbrühen, schälen und entkernen... Das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden ... Die Zwiebelwürfel in Olivenöl andünsten, die Tomaten dazugeben, den Basilikum kurz mitschwenken und das Ganze salzen und pfeffern ... Die Tomatenwürfel warm stellen... Die Fischfilets mehrmals quer einschneiden, in einer Grillpfanne mit wenig Olivenöl anbraten und salzen und pfeffern ... Die Tomatenwürfel in die Rillen der Fischfilets geben und mit wenig gutem Balsamico überträufeln ...

Tipps:

... Ziehen Sie Ihr bestes Sommertemü an und beissen Sie in eine sonnengewärmte, reife Tomate und stellen Sie sich vor, Sie wären auf dem Lande ... Rot wie die Liebe oder rot wie Paradeiser ... Was fällt Ihnen zu Rot ein? ... Geniessen Sie den Red Snapper mit Weissbrot und Rotwein und lassen Sie sich diese Frage durch den Kopf gehen ... Möchten Sie mehr Rot in Ihr Leben bringen oder mehr Röte ins Gesicht, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=sPaBSJ-hOuc>
<https://www.youtube.com/watch?v=AkyYi36uaNY>
<https://www.youtube.com/watch?v=obmuXAXfJuQ>
<https://www.youtube.com/watch?v=XtUA4S0hDH0>
<http://www.nezrouge.ch/de/Home/Aktion-Nez-Rouge-2014.html>
https://www.youtube.com/watch?v=3xrlc8oK_YQ
https://www.youtube.com/watch?v=nHx9zM_ievU
<https://www.youtube.com/watch?v=rMCh4etBbkU>
HOTLINE: info@koifischer.ch

