



Gegrillte Langostinos mit

Passionsfrucht Aperitif-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

- 4 EL Passionsfrucht Aperitif Essig
- 2 EL Balsam Bianco
- 2 EL Zucker
- 2 EL Flos Salis o. 1 TL Fleur de Sel
- 1P. Cayennepfeffer
- 6 EL Olivenöl aus Sitia
- 1 Bund grüner Spargel
- 12 Langostinos
- 3 TL Mexican Bruschetta
- 1 TL Meersalz mit Rosmarin

Zubereitung:

Den Passionsfrucht Aperitif Essig, Zucker, Flos Salis und Cayennepfeffer verrühren. Das Olivenöl aus Sitia langsam einrühren. Die Passionsfrucht-Vinaigrette beiseite stellen. Vom Spargel die harten Stielenden entfernen. Im Flos Salis Wasserbad darin je nach Dicke 2-5 Minuten kochen und kurz abschrecken. Noch lauwarm in die Vinaigrette einlegen und darin marinieren. Die Langostinos behutsam aus den Panzern lösen und den Darm entfernen. Die Köpfe und Scheren sollten dabei nicht abbrechen. Eine Grillpfanne erhitzen. Die Langostinos darin bei niedriger Hitze mit Mexican Bruschetta einpinseln und rundherum ca. 3-4 Minuten braten. Auf Tellern Langostinos und Spargelstangen im Wechsel anordnen. Etwas Vinaigrette über den Spargel gießen. Mit Meersalz mit Rosmarin verzieren.

Tomatensalat mit Avocado

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g grüne Bohnen
- 350g Fleischtomaten
- Meersalz mit Tomaten
- 1 rote Zwiebeln
- 1 Avocado
- 200g gelbe Kirschtomaten
- 6 EL Olivenöl aus Sitia
- 2 EL Zitrone auf Olivenöl
- 2 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Die grünen Bohnen putzen, in reichlich Salzwasser 8 Minuten kochen, abgießen und abschrecken. Die Fleischtomaten in Scheiben schneiden, auf eine Platte legen und leicht mit Meersalz mit Tomaten würzen. Dann die rote Zwiebel in sehr dünne Ringe schneiden und die Schale entfernen. Die Avocadohälften in grobe Stücke schneiden. Die gelben Kirschtomaten halbieren. Das Olivenöl aus Sitia und die Zitrone auf Olivenöl verrühren. Mit den abgetropften Bohnen, Avocadostücken und gelben Tomaten mischen. Alles auf die Tomatenscheiben geben. Mit den gezupften Blättchen von 2 Stilen Basilikum bestreuen.

