

## Der Zeitplan für Ihr "Aus dem Meer"-Menü

### **Am Vortag**

1. Für den Aperitif Ginger-Ale einfrieren.
2. Zitronenschmand für die Vorspeise verrühren und abgedeckt kalt stellen.
3. Rösti zubereiten und braten. Abdecken und kalt stellen.
4. Nuss-Gewürz-Mischung für die Lachsforellenkruste zermörsern und rösten.
5. Krokant fürs Dessert vorbereiten. Stücke zwischen zwei Bögen Backpapier legen, in einer luftdichten Dose aufbewahren.

### **3 Stunden vorher**

1. Für das Gemüse zur Lachsforelle Möhren und Zucchini in Streifen schneiden.
2. Orangenfilets herauslösen und den Saft auspressen.
3. Würzkruste zubereiten und auf die Lachsforellenstücke streichen.
4. Eiskugeln ausstechen, in Portions- schälchen geben und einfrieren.

### **Kurz vorher**

1. Fisch in den Ofen schieben.
2. Möhren-Zucchini-Gemüse kochen.
3. Rösti für die Vorspeise ausgebreitet auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad erwärmen.
4. Jakobsmuscheln braten.
5. Den Aperitif zubereiten.