

## Muschelragout mit Spargel in Krebssoße

Aus Krebsbutter und Spargelfond eine feine Soße herstellen.  
Spargelstücke und Muscheln mit der Soße bedecken und im Ofen gratinieren.

## Bunte Fischpfanne mit Gemüse und Nudeln

Gemüse in feine Streifen oder Scheiben schneiden und in Öl anschwitzen.  
Fischstücke zugeben und würzen. Nudeln zugeben und mit Fischfond kurz gahren.  
Die Nudeln sollen die Flüssigkeit aufsaugen.  
Man kann das Gericht auch asiatisch abschmecken

## Makrelenfilet in Rotwein

Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse in Öl anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.  
Einreduzieren lassen und die Makrelenfilets auf dem Gemüse kurz gahren.

## Majorankartoffeln

~~Kleine~~ gekochte Kartoffeln in Butter und gehacktem Majoran schwenken.

## Lauchgemüse

Lauch in grobe Stücke schneiden und in Brühe mit Pfeffer und Muskat dünsten.  
Mit Käse bestreuen und kurz überbacken.