



Eric's Fischerpfanne

Ergibt 4 - 6 Portionen

Zutaten

12 Venusmuscheln
450 g Miesmuscheln
2 Maiskolben, dreigeteilt
450 g mittelgroße Garnelen,
geschält und gesäubert
220 g Chorizowurst, geschnitten
120 g Butter, geschmolzen
3 EL Petersilie, gehackt
1 Zitrone, in Scheiben
geschnitten

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Venusmuscheln, Miesmuscheln, Mais, Garnelen und Wurst in den Innentopf legen. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
2. Die Steam-Einstellung (Dampfgaren) auswählen. Die Temperatur auf 100 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Während des Kochens gelegentlich rühren. Alle Muscheln entfernen, die sich nicht öffnen.
3. Vor dem Servieren die geschmolzene Butter darüber gießen und mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.