

Kochen mit
ANIXE



Seafood Eintopf

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1 Den Knoblauch schälen, den Fenchel putzen (das Kraut beiseitelegen) und beides mit dem Chili fein hacken.
- 2 In einem großen, tiefen Schmortopf 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.
- 3 Knoblauch, Fenchel und Chili hineingeben und unter Rühren 5 Minuten anschwitzen.
- 4 Den Wein zugießen und verkochen lassen, dann die Bohnen samt der Flüssigkeit hineingeben. Die Tomaten mit den Fingern zerdrücken und in den Topf geben, dann ½ Dose Wasser zugießen. Alles zum Kochen bringen und sorgfältig abschmecken.
- 5 Geöffnete Muscheln, die sich auf Klopfen nicht schließen, wegwerfen. Fischfilets längs halbieren, um die Garzeit zu verkürzen.
- 6 Sämtliches Seafood in die Sauce geben und zugedeckt köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben und das restliche Seafood gerade durchgegart ist. Muscheln, die sich nicht öffnen, wegwerfen.
- 7 Sorgfältig abschmecken. Den Eintopf mit Fenchelgrün bestreuen, nach Belieben mit etwas nativem Olivenöl extra abrunden.

Zutaten

- | | | | |
|-------|------------------------|-----|------------------------|
| 8 | Knoblauchzehen | 6 | Eiertomaten |
| 2 | Fenchelknolle | 1kg | GemischteMeeresfrüchte |
| 1 | rote Chilischote | | |
| 200ml | Rose Wein | | |
| 2 | Dose Cannellini-Bohnen | | |

Kochen mit **ANIXE**



Zitroneneis

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Die Zitronen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel rausnehmen.
- 2** Das Fruchtfleisch durch ein Sieb pressen und den Saft auffangen.
- 3** Nun den Saft, optional etwas Zitronenschale, die Sahne und den Zucker in einen Topf geben.
- 4** Alles einmal aufkochen und für ca. 10 min köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- 5** Nun die ausgehöhlten Zitronenschalenhälften füllen und für ca. 2 Std. ins Gefrierfach geben. Guten Appetit.

Zutaten

- 3** Zitronen
- 200ml** Sahne
- 50g** Zucker