

# Meeresspauschen

Die Vakuumbbeutel mit dem Fisch, der Soße, den Algen und dem Püree ungeöffnet für 15 Minuten in siedendes Wasser geben und erwärmen. Das Püree locker auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Dabei mit einem Löffel etwas in Form bringen. Vor dem Püree nun die Austernsoße anrichten, dabei die Austern erstmal an die Seite legen.

Den Fisch aus dem Beutel nehmen und zuerst auf einem zusätzlichen Teller abtropfen lassen. Jetzt trocken auf dem Anrichteteller auf der Soße platzieren. Die Austern am Fisch anlegen und mit den Algen dekorieren.

**Die LaCocina Gourmetmanufaktur wünscht  
guten Appetit!**

