



Das Drei-Gänge-Menü von Salt & Silver

Cozy & Jo kochen im Volkswagen LT 1 mit „Sven Hedin“-Ausbau

Die erfahrenen Köche von Salt & Silver haben uns von Ihren Reisen eine Menge Rezepte mitgebracht und ein Drei-Gänge-Menü zusammengestellt. In der Autostadt in Wolfsburg zeigen uns Cozy und Jo, dass sich ein Campingtrip und ein exquisites Menü nicht ausschließen.



Vorspeise: Ceviche vom Wolfsbarsch (Peruanisch)

Zutaten:

- 1 Wolfsbarsch im Ganzen, ausgenommen (1,5kg)
- 4 Süßkartoffeln, klein und länglich
- 1 Bund Koriander
- 8 Limetten
- 1 Orange
- 1 Aji Amarillo
- Salzflocken & schwarzen Pfeffer
- 2 Avocado
- 1 Gurke
- 2 rote Zwiebeln

Hier werden nur die Süßkartoffeln in heißem Wasser gekocht - alles andere wird roh verarbeitet. (Fisch filetieren, Leche-Emulsion machen im Einmachglas usw.)

Hauptspeise: Elotes (Mexikanisch)

Zutaten:

- 2 ganze Maiskolben
- Butter
- Mayonnaise
- geräuchertes Chilipulver
- frischer Koriander
- fester Schafskäse, getrocknet & gerieben

Die Maiskolben können entweder in einer Pfanne oder über der offenen Flamme des Gasherds gegrillt werden.



Dessert: Grilled Marshmallows mit Erdbeerleche und Schoko-Chili-Asche (Saltandsilverianisch)

Zutaten:

- 1 Packung Marshmallows
- Erdbeermarmelade
- 1 Limette
- Kondensmilch
- Schoko-Chili-Asche

Erdbeerleche muss eingekocht werden, die Marshmallows über der Gasflamme des Herds am Stöckchen gegrillt werden.

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Reise!