

Rezept

Haifischsalat Rot Blau

- 250 g Haifischflosse in Streifen geschnitten
(auf keinen Fall würfeln!!!)
- 80 g pochierter Piranharogen
- 2 Baracuda Schuppen
- 1 Prise geriebenen Zahn vom Wels
(kann auch Flunder sein)
- 200 g Tentakeln der gemeinen Feuerqualle
- 2 EL Wolfsbarschmilch (geschüttelt, nicht gerührt)
- 1 TL Essig aus Nordseewasser
- Pfeffer, Kardamon, Pfefferminze
- 1 TL Zucker, Tabasco, Worcester Sauce, Rum

