



KUCHLER



Crevettencocktail

Zubereitungszeit

40 min **4 Pers.**

ZUTATEN

20gr	Ketchup
1B.	Koriander
1B.	Frühlings- Zwiebeln
1Stk.	Gurke
1Stk.	Kopfsalat
8Stk.	Wildfang- Gambas Chilli
1Stk.	Tomate
1Stk.	Avocado
1Stk.	Ingwer
50gr.	Meerrettich Paste
2TL	Kren
20gr.	Sesam
1TL	Senf
1EL	Pfeffer
2STK	Eier
2EL	Essig

ZUBEREITUNG

Cocktail Sauce:

Essig und Eier mit Salz und Senf mixen. Aufziehen mit Sonnenblumenöl. Ketchup und Meerrettich dazu geben. Würzen mit Pfeffer, Limettensaft und Kren (Meerrettich)

Gambas:

In gleich grosse Stücke schneiden. Mit Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebel, Chilli, Salz und Pfeffer marinieren..

Anschliessend in Olivenöl scharf anbraten.

Garnitur:

Gurken, Wasabimarinade, Limetten- Zeste, Sesam, Chilli, Avocado und Tomate würfeln.

Die Garnitur mit den Gambas mischen und nochmals den Salat abschmecken.

In ein Cocktail Glas etwas Kopfsalat als Boden einfüllen, dann den Gambas Salat darauf geben.
Einen Esslöffel Cocktail- Sauce drauf geben.

En Guete