

Garnelen-Cocktail mit Marie-Rose-Soße

Für zwei Personen

Für den Garnelencocktail:

90g Räucherlachs	6 Riesengarnelen, mit Schale	100g Shrimps, küchenfertig
100g Nordseekrabben, küchenfertig	1/4 Eisbergsalat	100g verschiedene Tomaten
1/2 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	2 Stängel frische Minze
1 Schälchen Kresse	Olivenöl	Cayennepfeffer

Für die Marie-Rose-Sauce:

4 EL Mayonnaise	1 TL Ketchup	1 Schuss Weinbrand
1/2 Zitrone	1/2 Orange	Cayennepfeffer
Meersalz	Pfeffer	

Knoblauch abziehen. Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien. Mit einem Messer am Rücken einritzen und Darm entfernen. In einer großen Pfanne ein Schuss Olivenöl kräftig erhitzen und den Knoblauch hineinpressen. Eine kräftige Prise Cayennepfeffer hinzugeben und die Riesengarnelen in die Pfanne legen. Drei bis vier Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Für die Marie-Rose-Sauce den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Saft einer halben Orange auspressen. Mayonnaise, Ketchup, Weinbrand und etwas Orangen- sowie Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Für den Cocktail Eisbergsalat, Tomaten und Gurke waschen und trocknen. Salat in feine Streifen, Tomaten in kleine Stücke schneiden, Gurke würfeln. Die Minzblätter abbrausen, trocknen und abzupfen, Kresse abschneiden.

Räucherlachs in Scheiben schneiden und mit den Shrimps in einem Glas schichten. Einen Klecks Marie-Rose-Sauce über die Shrimps ziehen und mit ein paar Scheiben Räucherlachs und den Krabben, abschließen.

Alles gleichmäßig mit Cayennepfeffer bestreuen und abschließend zwei Riesengarnelen über den Glasrand hängen. Zitrone in Spalten schneiden. Cocktail mit Sauce und Zitronenspalten zum Beträufeln servieren.

Cornelius Göbel am 18. Oktober 2016