

# Zweierlei Garnelen-Cocktail

## Für zwei Personen

### Für die Rösti:

300 g große, festk. Kartoffeln    50 ml geklärte Butter

### Für die Mayonnaise:

4 Eier    3 TL Weißweinessig    3 TL Dijon-Senf

250 ml neutrales Pflanzenöl    Salz

### Für den Garnelencocktail:

150 g kleine Garnelen in Lake    1 Zitrone, Saft    50 ml Crème-fraîche

3 Zweige Dill

### Für den Cocktail mit Erbsen:

150 g kleine Garnelen in Lake    100 g TK-Erbsen    50 ml saure Sahne

3 Zweige Dill    Salz    Pfeffer

**Für den Käse-Chip:**    100 g Väterbotten Käse    Pflanzenöl

### Für die Garnitur vom Rösti:

60 g Felchenrogen    3 cm Meerrettich    1 Zitrone, Abrieb, Frucht

1 Zweig Dill

**Für die Garnitur:**     $\frac{1}{2}$  Romanasalat    Erbsensprossen

**Für die Rösti:** Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Flüssigkeit aus den Kartoffeln ausdrücken. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kartoffeln in kleinen Rösti darin von beiden Seiten knusprig braun anbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für die Mayonnaise:** Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Essig und Senf für die Mayonnaise in einem schmalen, hohen Gefäß mit dem Stabmixer aufmixen. Öl in einem dünnen Strahl einfließen lassen und weiter mixen bis alles emulgiert. Mit Salz abschmecken.

**Für den Garnelencocktail:** Dill hacken, Hälfte der Zitrone auspressen und 1 EL Saft mit Dill in eine Schüssel geben. Mit Garnelen mischen. Hälfte der Mayonnaise (s. o.) mit Crème fraîche mischen und mit den Garnelen mixen.

**Für den Cocktail mit Erbsen:** Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Dill hacken und restliche Zitrone (s.o.) auspressen.

Garnelen mit Dill, Zitronensaft, Erbsen, restlicher Mayonnaise (s.o.) und saurer Sahne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Käse-Chip:** Käse reiben. Backblech mit Papier auslegen und mit Öl bestreichen.

Käse darauf zu kleinen Häufchen auftürmen und im vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten knusprig ausbacken.

**Für die Garnitur vom Rösti:** Garnelencocktails auf Rösti verteilen und mit Rogen und Dill verzieren.

Meerrettich grob darüber raspeln. Zitrone heiß abwaschen, halbieren, eine Hälfte vierteln und anlegen.

**Für die Garnitur:** Zesten von der anderen Zitronenhälfte (s.o.) abreißen. Salat waschen und Blätter zum Belegen herrichten. Mit Garnelen belegen.

Mit Käse-Chip, Erbsensprossen und Zitronenzesten garnieren.

Martina Ahman am 30. Januar 2024