

Tiefsee-Crevetten-Cocktail mit Mango-Tomaten-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Cocktail:

50 g Tiefseecrevetten 50 g Römersalat 2 Scheiben Weißbrot

Für die Mayonnaise:

1 Thaimango 1 Tomate 0,02 cl Cognac

5 g Ketchup 10 g saure Sahne 2 Eier

$\frac{1}{2}$ Limette 1 Zitrone 3 g Estragon

100 ml Pflanzenöl 1 EL Essig 2 TL Senf

Salz Pfeffer Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

Shiso Kresse

Für die selbstgemachte Mayonnaise Eier trennen und den Saft einer halben Limette auspressen. Eigelb, Senf, Essig und Limettensaft mit dem Pürierstab aufschäumen. Anschließend Pflanzenöl tröpfchenweise unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Cocktailsauce Ketchup mit selbstgemachter Mayonnaise und saurer Sahne vermischen. Zitrone halbieren und einige Spritzer zusammen mit dem Cognac zur Cocktailsauce zugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Mango schälen, vom Kern befreien und in Stücke schneiden. Tomate waschen, vom Grün befreien, Haut abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mango, Tomate und Estragon zur Cocktailsauce zugeben.

Crevetten abspülen und trockentupfen. Anschließend unter die Cocktailsauce heben.

Weißbrotränder entfernen und das Brot würfeln. In einer Pfanne kurz anrösten.

Römersalat waschen, trockenschleudern und fein schneiden.

Salat in kleines Schälchen füllen, den Tiefseecrevetten-Cocktail darauf geben, mit Shiso-Kresse und Brotwürfel garnieren, anschließend servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2016