

Crevetten-Cocktail

Sommerlich leicht

Zutaten

Etwas	Eisbergsalat
1 Stk	Grapefruit
1 Stk	Avocado
½ Stk	Zitrone, Saft
4 Stk	Radieschen
400 g	Crevetten, gekocht, gut abgetropft

Für die Cocktailsauce:

100 g	Mayonnaise
1 El	Joghurt
2 El	Ketchup
wenig	Meerrettich, gerieben, frisch oder aus dem Glas
1 Schuss	Cognac
	Salz
	Cayennepfeffer
Wenig	Zitronensaft

Avocado ...

... oxidiert sehr schnell und wird unappetitlich braun, wird sie nicht sofort nach dem Aufschneiden verzehrt. Dagegen hilft ein wenig Zitronensaft, Schutz vor Sauerstoff und Licht und ihr eigener Kern, diesen einfach gut miteinpacken.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30 Minuten

Eisbergsalat in feine Streifen schneiden (Chiffonade), waschen, gut abtropfen. Grapefruit filetieren. Avocado halbieren, Kern entfernen, mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und nach Belieben in Würfel oder Schnitze schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Radieschen waschen und beliebig schneiden. Für die Sauce alle Zutaten mischen und gut abschmecken. Die Crevetten damit marinieren und auf dem Salat anrichten. Mit Avocado, Grapefruit und Radieschen garnieren.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp