

Cocktail von Garnelen

Materialanforderung für 6 Portionen

- 180 g Garnelen
- 120 g Äpfel
- 60 g Champignons
- 120 g Spargel
- 120 g Orangenfiletstücke
- 150 g Mayonnaise
- 0,1 l Sahne, geschlagen

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, Meerrettich, Cognac, Tomatenketchup

Garnitur: Garnelen, Spargelspitzen, Champignonkopf, Orangenfilets, Salatblätter oder Salatstreifen, Petersilie

Arbeitsweise

- ① Garnelen, Orangenfiletstücke, Äpfel-, Champignons- und Spargelwürfel vermengen.
- ② Hauptbestandteile mit den Gewürzen marinieren.
- ③ Füllmenge auf Salatstreifen (Chiffonade) in einem Cocktailglas oder mit einem Salatblatt in einer Schale anrichten.
- ④ Mayonnaise, Tomatenketchup und restliche Marinade sowie geschlagene Sahne zur Cocktailsoße verrühren.
- ⑤ Füllmenge im Glas mit der fertigen Soße überziehen.
- ⑥ Mit den Garniturbestandteilen entsprechend garnieren.

Cocktail von Garnelen mit Früchten unter der Curry-Joghurthaube



Materialanforderung für 6 Portionen

- 300 g Garnelen
- 120 g Äpfel
- 150 g Orangenfilets
- 120 g Mangofruchtfleisch
- 200 g Naturjoghurt
- 50 g Mayonnaise
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 El Mango-Chutney

Gewürze: Salz, Pfeffer, Currypulver, Cognac, Zitronensaft

Garnitur: Garnelenschwänze, Salatblätter oder Salatstreifen, Orangenfilets, Oliven

Arbeitsweise

- ① Garnelen, Orangenfilets, Äpfel- und Mangofleischwürfel vermengen.
- ② Hauptbestandteile mit den Gewürzen marinieren, durchziehen lassen, nachschmecken.
- ③ Füllmenge auf Salatstreifen (Chiffonade) in einem Cocktailglas oder mit einem Salatblatt in einer Schale anrichten.
- ④ Soße aus Joghurt, Mayonnaise, geschlagener Sahne, Currypulver und der restlichen Marinade herstellen.
- ⑤ Füllmenge in Glas/Schale mit der fertigen Soße überziehen (nappieren).
- ⑥ Mit den Garniturbestandteilen entsprechend garnieren.