

Garnelensalat

Materialanforderung für 6 Portionen

- 360 g Garnelen
- 120 g Äpfel
- 60 g Champignons
- 60 g Spargel
- 120 g Orangenfilets
- 120 g Mayonnaise
- 6 EL Sahne, geschlagen

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

Garnitur: Garnelen, Spargelspitzen, Champignonkopf, Orangenfilets, Salatblätter, Zitronenscheibe

Arbeitsweise

- ① Garnelen, Orangenfiletstücke, Äpfel-, Champignons- und Spargelwürfel vermengen.
- ② Hauptbestandteile mit den Gewürzen marinieren.
- ③ Mayonnaise mit Tomatenketchup, der Marinade von den Zutaten sowie der geschlagenen Sahne zu einer Soße verrühren.
- ④ Bestandteile mit der Soße vermengen, anrichten und entsprechend garnieren.

Anrichtemöglichkeiten

- Auf einer Platte, Schale oder Schüssel mit Salatblättern.
- In halbierten Avocados.
- In ausgehöhlten Orangenschalen.
- In kleinen Portionsschälchen.

Riesengarnelenschwänze, pikant, mit Gemüse

Materialanforderung für 6 Portionen

- 600 g Riesengarnelenschwänze, ohne Schale
- 150 g Paprikaschoten, bunt
- 150 g Tomatenviertel, abgezogen, entkernt
- 100 g Champignons
- 2 EL Kräuter, gehackt (Petersilie, Dill, Kerbel)
- 3 Stck. Knoblauchzehen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Öl, Zitronensaft

Garnitur: Oliven, abgezogene, entkernte Tomatenspalten, Salatblätter, Zwiebelringe

Arbeitsweise

- ① Paprikaschoten in feine Streifen – Champignons in Scheiben schneiden.
- ② Tomaten blanchieren, abziehen, vierteln und entkernen.
- ③ Gekochte, geschälte Riesengarnelenschwänze vorsichtig mit den Zutaten vermengen.
- ④ Mit den Gewürzen, den Kräutern und den zerdrückten Knoblauchzehen marinieren, ca. 1 Std. ziehen lassen.
- ⑤ Garnelen mit der Einlage in einer Schale/auf einem Teller anrichten, mit den Garniturbestandteilen garnieren, mit Kräutern bestreuen.



Vorbereitete Zutaten entsprechend zerkleinern und bereitstellen.



Salat auf einem Speiseteller oder in einer Schale anrichten und darauf achten, dass ein Garnelenschwanz obenauf liegt.