



## Schrimps Cocktail

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand 35-45 Minuten ohne marinieren

- 200g gekochte Schrimps mit Schwänzchen
- 200g Tomaten geschält ( sehr reife nehmen oder Pelati aus der Büchse )
- 1EL Tomatenmark
- 0.25dl Weissweinessig
- ½ Zwiebel fein gehackt
- 2EL Rohrzucker
- 1-2 gepresster Knoblauch
- 5EL Olivenöl
- 1 Avocado
- 8-10 Zweige frischer Dill ( für Marinade und als Deko )
- 2 Eigelb ( unbedingt frische Eier )
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 1,5EL grobkörniger Senf
- Ca. 1,5dl Rapsöl
- ½ Limette ( Saft )
- Kopfsalat ( pro Glas ca. 4-5 Blätter )
- 3-4EL Cognac

Um die Schrimps zu marinieren nehmen wir 5EL Olivenöl, 1-2 gepresste Knoblauchzehen und 5-6 Zweige frischer Dill. Alles mischen und marinieren. Ca. 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Mayonnaise ist einfach gemacht. 2 Eigelb und den grobkörnigen Senf in eine Schüssel geben. Das Rapsöl ganz langsam hineingeben. Ständig mit dem Schwingbesen umrühren bis eine cremige Masse entsteht. Limettensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Der Ketchup ist auch einfach gemacht. Eine Pfanne nehmen. Ganz wenig Olivenöl hineingeben. Zwiebel kurz andünsten. Dann die Tomaten, Tomatenmark, Weissweinessig und den Rohrzucker zu den Zwiebeln geben. Gut umrühren und leicht köcheln lassen. Ca. 15-20 Minuten. Immer wieder rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Ketchup in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Den Cognac dazugeben, nochmals gut mixen und kalt stellen.



Um die fertige und vollendete Cocktailsauce zu bekommen die Mayonnaise und den Ketchup 1 zu 1 mischen und gut verrühren. Evt. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Gusto.

Das Anrichten ist jedem selber überlassen. Für unsere Variante haben wir ein Cocktailglas genommen, 4-5 Blätter ins Glas gegeben. Avocado in kleine Würfel schneiden und mit den Schrimps vorsichtig mischen. Dann 2-3 Schrimps ohne Schwänzchen hineinlegen. Etwas Cocktailsauce darüber träufeln. Nochmals 3-4 Schrimps ( ebenfalls ohne Schwänzchen ) darüber geben und zum Schluss 2 Schrimps mit Schwänzchen in der Höhe stellen. Mit frischem Dill ausdekorieren. Fertig ist der Schrimps Cocktail. Man kann die Schrimps natürlich auch direkt mit der Cocktailsauce mischen und auf einem schönen Teller anrichten.

Viel Spass beim Nachkochen und lass es dir schmecken.

**Eure Food-Buddy`s**

