



Vorspeise

# Crevetten-Cocktail

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Portionen Crevetten  
Salatblätter  
Cocktailkirschen  
Peterli feingehackt

## Für die Sauce:

2 dl        Rahm  
2 EL        Tomatenketchup  
2 TL        Tomatenpurée  
4 TL        Zitronensaft  
2 TL        Worcestersauce  
3 TL        Merrettich (frisch oder aus dem Glas)  
1            Knoblauchzehe gepresst  
2 EL        Cognac  
              Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- |   |  |
|---|--|
| Sämtliche Zutaten für die Sauce (ohne Rahm) | Sorgfältig untereinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.   |
| Rahm geschlagen                             | Den nicht ganz steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Sauce muss noch etwas flüssig sein.   |
| Cocktailglas                                | Mit Salatblätter auslegen. Die Crevetten in die Blätterschale legen und mit Cocktailsauce übergießen.<br><br>Fein gehackte Peterli darüberstreuen und mit einer Cocktailkirsche garnieren. |

---

## Tip:

Anstelle von ganzen Salatblättern, können Sie die Salatblätter in feine Streifen schneiden und das Cocktailglas mit diesen Streifen auslegen.

Haben Sie keine Cocktailkirschen zur Hand so können Sie als Garnitur einen Tupfer Tomatenpurée oder wenig Preiselbeeren obenaufsetzen.

---