

## DER CHEF EMPFIEHLT

### Crevetten-Cocktail

4 Personen als Vorspeise (kalt)



### KURZ VORGESTELLT

Cocktail-Rezepte sind Vorspeisen an pikanten, alkoholhaltigen Saucen. Krustentiere, Fisch, Geflügel, Fleisch oder Gemüse sind die Basis dieser Gerichte der US-Küche.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

#### Crevettes Cocktail

- 200 g **Crevetten**, frisch oder tiefgefroren
- 6 EL **Mayonnaise**, frisch oder Tube
- 4 EL **Ketchup**
- 1 EL **Mimosa Alambic Brandy**
- 1 TL **Zitronensaft**
- 1 Bund **Dill**, Garnitur
- 1 TL **Worcestershire Sauce**
- etwas **Tabasco**
- etwas weisser **Pfeffer**, frisch gemahlen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Minuten  
+ 1Std. Kühlzeit

#### Wein Vorschlag

**Mimosa Chardonnay**

### ZUBEREITUNG

#### Crevettes Cocktail

1. Ketchup und Mayonnaise mischen.
2. Abschmecken mit Zitronensaft, Mimosa Alambic Brandy, frisch gemahlener Pfeffer, Worcestershire Sauce und Tabasco.  
1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen
3. Anschliessend Sauce mit gekühlten Crevettes mischen.

---

#### Anrichten

In einem gekühlten Gefäss anrichten und mit Dill garnieren.

#### Servieren

Mit getoasteten Weissbrotscheiben (Parisette).

#### Hinweis

Wegen der Mayonnaise sofort servieren.

