

📷 Vorspeise



Avocado-Garnelencocktail

mit Orangensalsa

🕒 35 min Zubereitungszeit

🕒 10 min Kochzeit

🔥 1.435 kcal pro Portion

●●○ Mittel

🌐 International

🐟 Fisch

👩‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

100 g Mayonnaise

75 g Ketchup

1 Tl Cognac

1 Tl Worcestersauce

1 Tl Limettensaft

1 Tl Senf

1 Spritzer Tabasco

1 Tl Schalottenwürfel

0,50 gelbe Paprika

0,50 Peperoni

1 Orange

1 Zweig Basilikum

1 El Weißweinessig

Zubereitung

- 1 Für eine Cocktailsauce zunächst die Mayonnaise zusammen mit Ketchup, Cognac, Worcestersauce, Limettensaft, Senf und Tabasco verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Für die Orangensalsa die halbe Paprikaschote und Peperoni entkernen und fein würfeln. Die Orangenschale mit einem Messer abschneiden und die Orangenfilets herauslösen. Die Basilikumblätter vom Zweig zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Schalottenwürfel zusammen mit den Paprika- und Peperoniwürfeln, den Basilikumstreifen, Weißweinessig und einem EL Olivenöl verrühren und mit einer Prise Salz würzen.
- 3 Die Riesengarnelen aus der Schale holen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl von jeder Seite 2 Minuten braten.
- 4 Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und den Salat in zwei Cocktailgläser verteilen. Die Avocado schälen, entkernen und zwei Achtel zur Dekoration aufheben. Restliche Avocado würfeln und auf den Salat verteilen.
- 5 Je drei gebratene Garnelen und etwas von der Orangensalsa auf die

3 El Olivenöl
6 Riesengarnelen
0,25 Eisbergsalat
1 Avocado
1 Champignon
1 Prise Salz, Pfeffer

Avocadowürfel geben und mit je 2 EL Cocktailsauce nappieren. Die Avocadoachtel dekorativ anlegen und mit Champignonscheiben garnieren. Die restliche Cocktailsauce separat dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.200kJ / 287kcal	6.000kJ / 1.435kcal
Fett	22g	110g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	15g
Kohlenhydrate	12g	60g
davon Zucker	6g	30g
Eiweiß	12g	60g
Salz	1g	4g