

Riesencrevettencocktail mit Avocado und Grapefruit

Riesencrevettencocktail mit Avocado und Grapefruit

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [15.07.2015](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten:

350g Riesencrevetten Schwänze, roh

1 Prise Salz

4g Pfefferkörner schwarz

30g Olivenöl

30g Schalotten

3g Basilikum, frisch

1cl Noilly Prat

5g Limone/Limette

2dl Mayonnaise-Sauce

0.5dl Tomato Ketchup

4g Meerrettich, frisch

0.2cl Cognac

1cl Weisswein Chablis

1Stk Grapefruit rot

1Stk Avocados

25g Lollo rot

1Stk Chicorée Brüsseler

4Stk Kopfsalatblatt

3g Pfefferminz, frisch

Zubereitung:

1 Riesencrevetten roh vom Rücken her einschneiden und den Darm entfernen. Crevetten waschen und trocken tupfen danach in Würfel schneiden.

2 Schalotten fein hacken. Basilikum waschen trocken tupfen und hacken.

3 Pfefferminzblätter waschen trocken tupfen. Salatblätter waschen und trockenschleudern.

4 Grapefruits schälen und Filets schneiden. Limone auspressen

5 Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen in heißem Olivenöl mit Schalotten glasig anbraten und herausnehmen. Crevetten kaltstellen.

Pfanne mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen Basilikumblätter dazugeben bis zur Hälfte einkochen. Anschliessend über die Crevetten leeren.

6 Mit Mayonnaise, Ketchup, geriebenem Meerrettich und Cognac die Coctailsauce herstellen.

7 Avocado schälen und würfeln

8 Crevetten, Avocado und die Sauce mischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

9 Salatblätter im Glas verteilen, Crevettencocktail darauf anrichten und mit den Grapefruitfilets und der Pfefferminze garnieren. Möglichkeit: Die Crevetten nicht mit der Sauce mischen sondern auf den Salatblättern auftürmen und danach mit der Sauce napieren und mit Grapefruitfilets, Pfefferminze und Avocado garnieren.