

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 Riesenkrevetten 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.