

Crevetten bzw. Shrimpscocktail

Zutaten

Mayonnaise:

1	Eigelb
½ TL	Estragonsenf
½ TL	Apfelessig
1 Spritzer	Zitronensaft
125 ml	Tafelöl

Weiteres:

Cayennepfeffer
Zucker
Salz
Worcestersauce
geriebener Kren
Cocktailsauce



Cocktailsauce:

2 Teile	Mayonnaise
1 Teil	Ketchup
2 cl	Weinbrand
320 g	Crevetten
120 g	Stangensellerie
100 g	Melonenwürfel

Arbeitsbeschreibung

Mayonnaise zubereiten:

1. Eigelb, Senf, Essig, Zitronensaft und Gewürze in einen kleinen Schneekessel geben und mit einem weichen Schneebesen gut verrühren.
2. Mit dem Tafelöl in einem dünnen Strahl emulgieren und abschmecken.

Crevetten:

1. Kurz in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Alle Zutaten in Schüsseln sauber anrichten.