Krevettencocktail 1 (Zutaten für zwei Personen)

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller oder Cocktailschalen mit Unterteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Ein Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Spirituosen)

Mise en place Küche

Löffeleinheiten

- Zwei Portionen gekochte Krevetten
- Zwei Portionen Salat in Streifen geschnitten
- Vier Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Esslöffel Ketchup
- Zwei Teelöffel geriebener Meerrettich
- Ein Teelöffel Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- Zwei Teelöffel Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

Masseinheiten

- 100 g gekochte Krevetten oder Königscrevetten
- 60 g Salat in Streifen geschnitten
- 60 g Mayonnaise
- 30 g Ketchup
- 10 g geriebener Meerrettich
- 1 cl Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayennepfeffer
- Zwei Spritzer Tabasco
- 2 cl Weinbrand (Cognac)
- Zwei Zitronenscheiben für die Garnitur

Vorgehen

- Mayonnaise, Ketchup, geriebener Meerretti ch und Zitronensaft in eine Glasschüssel geben und gut mischen.
- Nach Belieben mit Pfeffer, Cayenne, Salz und Tabasco würzen.
- Je nach Gästewunsch mit Weinbrand oder einer anderen Spirituose verfeinern.
- Die Krevetten in die Schüssel geben und marinieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die marinierten Krevett en auf einem Vorspeisenteller oder in eine Cocktailschale auf Salatstreifen anrichten.
- Nach Belieben mit Petersilie oder Dill und einer Zitronenscheibe garnieren.
- Toast und Butter dazu servieren.