

Rezept

Shrimpscocktail mit Ananas und Chiffonade

Ein Rezept von Shrimpscocktail mit Ananas und Chiffonade, am 11.12.2024

Zutaten

500 g Partygarnelen (oder Shrimps in Lake)	4 EL Mayonnaise
3 EL Tomatenketchup	1 TL Weinbrand
1 EL roter Portwein	1 TL frisch geriebener Meerrettich
Salz	schwarzer Pfeffer
1 Msp. Cayennepfeffer	1 Stück frische Ananas (150 g Fruchtfleisch)
3 Blätter Chicorée	3 Blätter Radicchio
2 Blätter Eisbergsalat	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Garnelen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Eventuell verbliebene Schalenreste entfernen.

2. Die Mayonnaise mit Ketchup, Weinbrand, Portwein und Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

3. Die Ananas schälen, dabei auch die braunen Stellen herausschneiden. Den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Ananaswürfelchen und die Garnelen unter die Cocktailsauce heben. Den Cocktail nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Für die Chiffonade alle Salatblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Salatstreifen in vier Gläser oder Schalen verteilen. Den Shrimpscocktail daraufgeben und sofort servieren. Als Beilage passen frisch geröstetes Toastbrot oder Stangenweißbrot.