

Krevetten-Cocktail mit Calypso-Sauce

Zutaten: (für 4 Personen)

- 100 g Mayonnaise
- 100 g Saurer Halbrahm
- 4 EL Ketchup
- 1 EL Zitronensaft
- 2 CL Cognac
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 8 rohe Riesenkrevetten
- Salz und Pfeffer
- 200 g Babylattich
- Oliven
- Kapern

Zubereitung:

- Für die Calypso-Sauce: Saurer Halbrahm, Mayonnaise, Ketchup, Zitronensaft und Cognac gut miteinander verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Krevetten-Schwänze in Olivenöl scharf anbraten, die Hitze reduzieren. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und zu den Krevetten geben, kurz mitdünsten.
- Krevetten abkühlen lassen, aus der Schale lösen und ggf. Darm entfernen. Gut abtupfen.
- Babylattich in feine Streifen schneiden und in ein Cocktailglas einfüllen.
- Die Krevetten mit der Sauce vorsichtig vermischen und über den Salat in die Gläser füllen.
- Dekorieren mit den geviertelten Oliven und einigen Kapern.