

Kochen mit Stern | Crevetten-Cocktail

Zutaten:

- 100 g gekochte Crevetten
- 1 reife Avocado
- 1/2 Zitrone
- 2 Kirschtomaten
- 2 schwarze Oliven
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Ketchup
- 1 cl Whisky
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Avocado der Länge nach halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch vorsichtig aus den Hälften lösen. Die Schalen der Avocado sollen ganz bleiben, da darin der Crevetten-Cocktail serviert wird. Avocado in kleine, mundgerechte Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit ein paar Spritzern Zitrone vermengen. (Den Avocadokern mit in die Schüssel legen, dann wird das Fruchtfleisch nicht so schnell braun.)

In einer 2. Schüssel Mayonnaise, Crème fraîche und Ketchup verrühren. Mit Whisky abschmecken. Restlichen Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cocktail-Sauce in einen Spritzbeutel füllen und für 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Crevetten klein hacken, mit der gewürfelten Avocado vermengen, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Cocktail-Sauce untermischen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Petersilie hacken, Oliven vierteln, Kirschtomaten in Scheiben schneiden.

Den gekühlten Crevetten-Cocktail zu gleichen Teilen in die beiden Avocadoschalen füllen. Mit Petersilie, Tomaten und Oliven garnieren. Restliche Cocktail-Sauce aus dem Spritzbeutel im Zickzack-Muster darüber geben.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern

