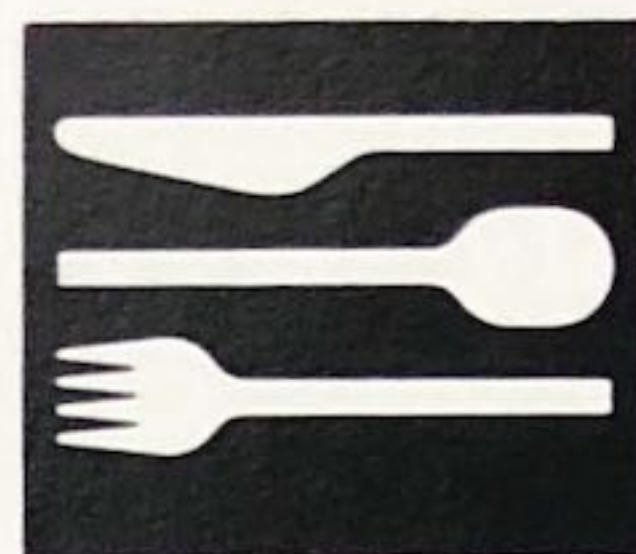


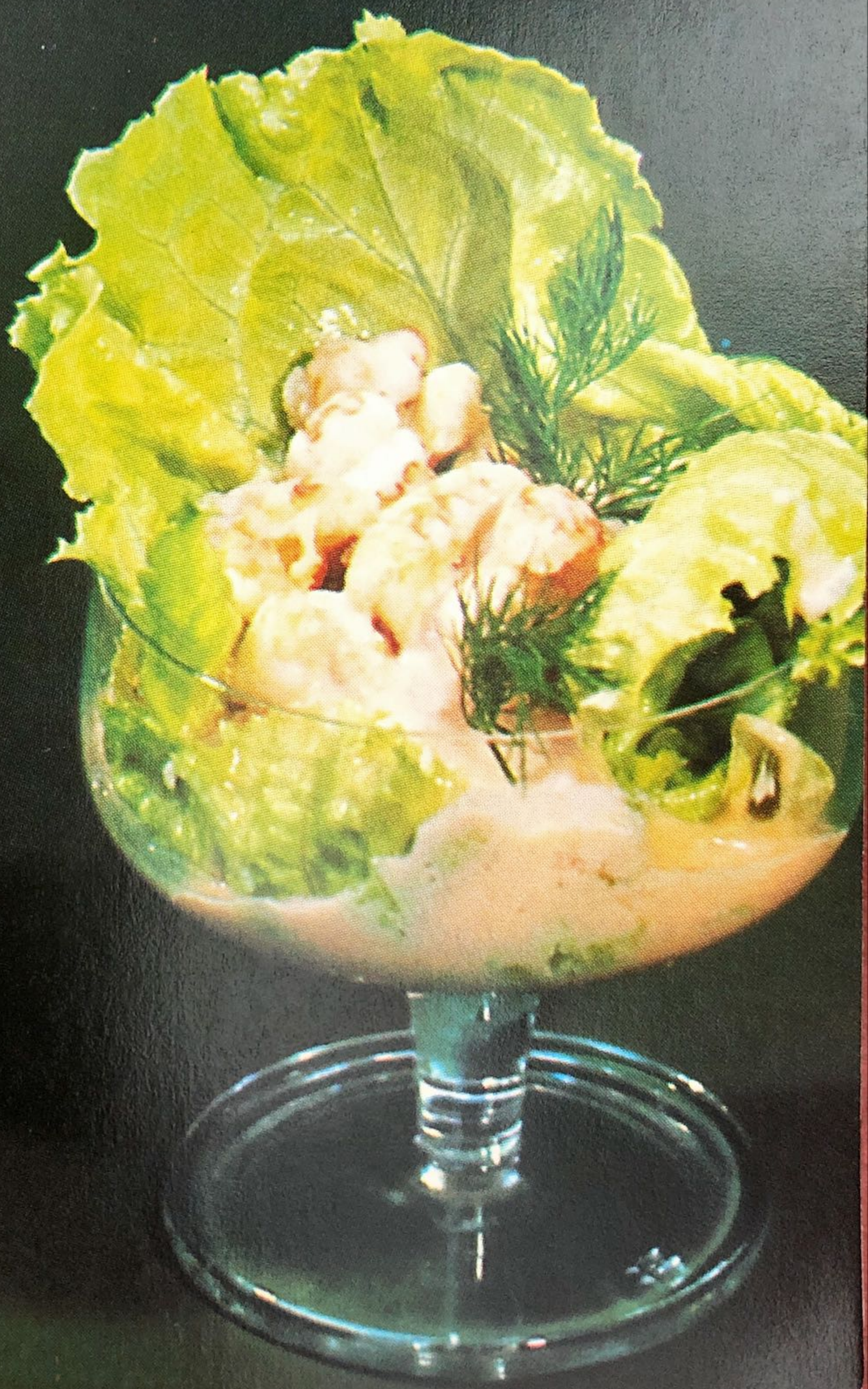
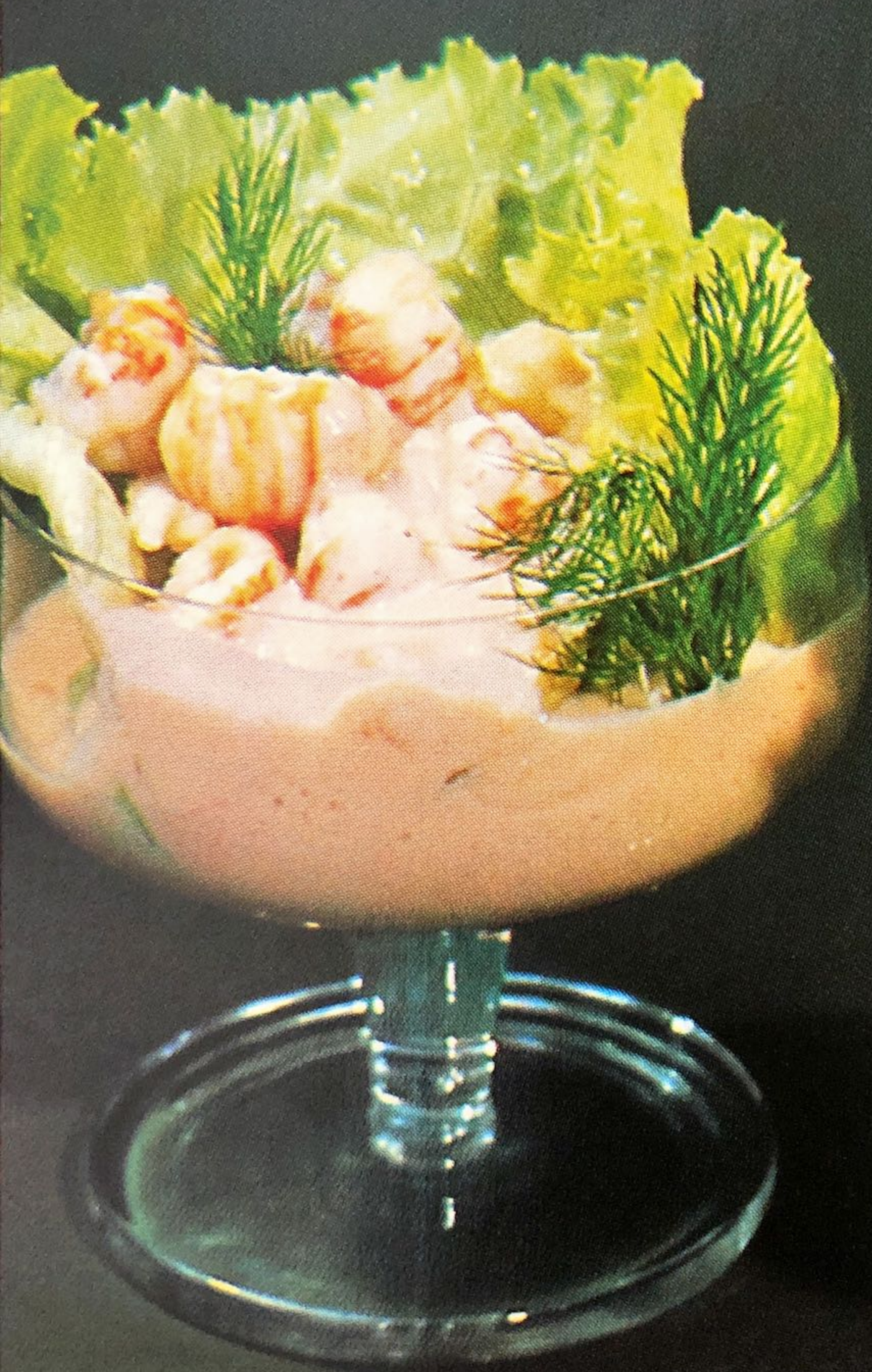
Scampi-Cocktail



Vorspeisen
Karte Nr. 12

1

4 Personen



Scampi-Cocktail

Vorspeisen
Karte Nr. 12

1

Zubereitungszeit 15 Min.

250 g gekochte Scampi ohne Schale (tiefgefroren oder aus der Dose)

Saft von ½ Zitrone

8 Salatblätter

½ Bund Dill

Cocktailsauce:

1 Becher Joghurt

2 Eßl. Mayonnaise

1 Eßl. Tomatenketchup

½ Teel. geriebener Meerrettich

½ Teel. mittelscharfer Senf

einige Spritzer Worcestersauce

1 Eßl. Cognac

Salz, weißer Pfeffer

Den Scampi-Cocktail gut gekühlt mit Toastbrot und Butter reichen.

Getränkervorschlag: Weißwein, Sekt.

1. Scampi abtropfen lassen, mit Zitronensaft beträufeln und mit 1 Prise Salz würzen.

2. Aus den angegebenen Zutaten die Cocktailsauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Weite Gläser, Sektschalen oder Glasschüsselchen mit frischen, gewaschenen Salatblättern auslegen. 1 Eßl. Sauce in jedes Glas geben und die Scampi darauf häufen. Mit der restlichen Sauce übergießen und mit Dillspitzen garnieren.