Klassischer Garnelen-Cocktail



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

4

- Für den Salat
- 400 g große rohe Garnelen
- 2 Zitronen
- 40 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- ¼ Kopfsalat
- Für die Cocktail-Sauce
- 1 Eigelb
- 2 dl Öl
- 20 g Weißweinessig
- 4 g Senf
- 20 g Ketchup
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Cognac
- Tabasco nach Belieben
- Saft von 1/2 Zitrone
- Pfeffer und Salz
- Dill zur Garnierung

Zubereitung

Einen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.
Die Zitrone in Spalten schneiden.
Die Garnelen eine Minute lang garen und den Herd ausschalten.
Das Eigelb mit einem Schneebesen durch Senf und Essig rühren und das Öl langsam unter Rühren hinzugeben uns zu einer Mayonnaise binden. Dann Ketchup, Strattu di Pomodoro, Cognac, Tabasco und Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Garnelen schälen und das Gericht zubereiten. Mit den Zitronenspalten und ggf. etwas Dill garnieren, mit der Cocktailsauce servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000