



Beispielfoto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Shrimpscocktail mit Ananas

Live Kochen mit Robert Letz

Für 4 Personen

Zutaten

500g Shrimps in Lake oder tiefgekühlt
200g frische Ananas in Würfel geschnitten
200g Mayonnaise
200g Ketchup
50g Tafelkren
2cl Weinbrand oder Cognac
1 Spritzer Zitrone
Eventuell etwas Chayennepfeffer

Zubereitung

Aus Mayonnaise, Ketchup, Tafelkren, Weinbrand und Zitrone eine Cocktailsauce rühren.

Die Shrimps aus der Lake abseihen, wenn sie tiefgekühlt waren, gut ausdrücken und mit den Ananasstücken unter die Cocktailsauce rühren, abschmecken.

Mit gekochtem Ei und Dille garnieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Sie können an Stelle der Ananas auch Avocado nehmen und den Shrimpscocktail in einer Avocadohälfte servieren.