

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Shrimpscocktail mit Ananas

Rezept für 4 Personen:

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

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 ausgarnieren.

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