

# Shrimps-Cocktail

320

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Tm Mälzer, VOX, 10 Feb 05

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 150 g Mayonnaise  
6 EL Ketchup  
1-2 EL Zitronensaft  
2-3 EL frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)  
1-2 TL Worcestershire-Soße  
2 TL Cognac (nach Wahl)  
Salz  
Weißer Pfeffer  
Tabasco-Soße  
1 kleiner Eisbergsalat  
3 Zweige Dill  
200 g Nordmeershrimps  
6-8 Zitronenscheiben

**Rezept:** Mayonnaise, Ketchup, Zitronensaft, Meerrettich, Worcestershire-Soße und Cognac verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco-Soße würzen.

Den Strunk und die äußeren Blätter vom Eisbergsalat entfernen, den Salat in feine Streifen schneiden und in Gläser geben. Dann den Dill zupfen und fein schneiden, einige Zweige als Deko übriglassen.

Die Nordmeershrimps abgießen und gut abtropfen lassen, mit dem Dill und etwas Pfeffer vermischen und auf dem Salat verteilen. Die Soße darüber geben und zum Schluss mit Dill und Zitronenscheiben garniert servieren.