

Riesencrevetten - der leichte Traum

Für 4 Portionen - Vorspeise

V-Zug Combi-Steam XSL

- 1 Crevetten schälen, säubern und in gelochten Garbehälter geben. Leicht salzen, ganz fein mit Curry bestäuben.
- 2 95°C >> 2 - 3 Minuten dämpfen.
- 3 Melone teilen und mit einem Rundausstecher ca. 32 Kugeln ausstechen.
- 4 Majonnaise, Tomatenmark, Meerrettig, Sahne und den Saft einer viertel Limone gut durchmengen.
- 5 Die Crevetten mit den Melonenkugeln auf vier gekühlte Teller anrichten und nach Bedarf mit Cocktailsosse und Limonenscheibe garnieren.

Mit Weissbrot und Butter ein leichter Genuss.

Zutaten:

8 Riesencrevetten in der Schale

8 EL Majonnaise
2 EL Tomatenmark
2 EL Meerrettig
8 EL Sahne

2 Limonen
1 Rose Melone

Weissbrotstange
Butter

Salz
Curry