

Marinierte Crevetten

Zutaten für 2 Portion(en)

100 g	Crevetten (Cocktail)
0,5 Stk	Avocado
0,5 Stk	Zitronen
6 cl	Olivenöl
0,05 Bnd	Basilikum frisch
0,5 g	Salz
0,1 g	Pfeffer schwarz ganz
5 g	Rucola
5 g	Vogel Salat
1 cl	Fruchtessig
2 cl	Walnussöl
20 g	Kirschtomaten



ARBEITSABLAUF

Küchenanforderung präsentieren – Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone in der Glasschüssel mit Vorleger verrühren – unter ständigen Rühren das Olivenöl langsam eingießen und zu einer Marinade verrühren- Anschließend den geschnittenen Basilikum und die Crevetten dazugeben und mit der Marinade gut vermengen. – Gast verkosten lassen – Die Avocado mit den marinierten Crevetten füllen, auf einem kalten Fleischteller anrichten mit Blattsalaten und Kirschtomaten garnieren und dem Gast servieren.

•Kein Gewürz sollte vorschmecken!

•Sauberkeit

•Passende Getränke: (fruchtigen halb-trockene Riesling, trockener Traminer, trockener Muskateller)

Tipp: mit Avocado Espuma garnieren

Marinierte Crevetten