



Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf  
Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## Rezept des Monats

### Dezember 2005

#### Garnelencocktail

##### Klassische Variante

für 4 Personen:

200 Gramm Tiefseegarnelen (1/2 Becher Garnelen in Lake)  
1 Dose Mandarinen (zur Not gehen auch frische)  
1 kl. Glas Spargelspitzen (hier ist frischer natürlich besser)  
Etwas fein geschnittener Eisbergsalat

für die Cocktailsauce:

(etwas leichtere Version)

je 2 Esslöffel Joghurt, Creme Fraiche und Mayonnaise  
2 TL Tomatenmark  
2 TL Zitronensaft  
1-2 TL Worcestershiresauce  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker

etwas weißer Pfeffer, evtl. eine Prise Cayenne  
feingeschnittener Dill

Die Saucen-Zutaten gut verrühren, evtl. mit etwas Mandarinenensaft abschmecken. Vorsichtig die Garnelen, Spargel und Mandarinen unterrühren, etwas ziehen lassen.

In Schälchen auf dem Eisbergsalat mit Baguette servieren.

**Variante „Kurtz“** (so haben sie ihn bei uns vielleicht schon gegessen):  
statt Spargel nehmen Sie blanchierten Broccoli, statt Mandarinen Fruchtcocktail und Lychees aus der Dose, und statt der Cocktailsauce eine frisch aufgeschlagene (!) Mayonnaise.