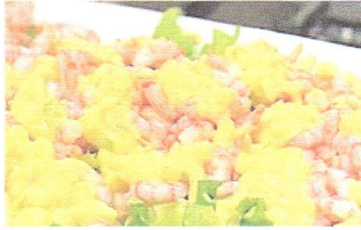


HOME
 TV-PROGRAMM
 REISEN
 AUTO
 SPIELFILME
 SERIEN
 MAGAZINE
 KOCHEN
 Feuer & Flamme
 Kochduell
 Schmeckt nicht,
 gibt's nicht
 Tipps & Tricks
 LIFE & STYLE
 TIERE
 MUSIK
 NEWS
 WETTER
 SINGLES
 CHAT

ÜBER VOX
 VOX-SHOP

VOX.de VON A-Z
 KONTAKT / FAQ
 INTERNETZUGANG

[Sie sind hier:



Vorspeise: Krevettencocktail mit Palmenherzen

Rezept vom 09.12.2005

Zutaten Krevettencocktail mit Palmenherzen

1 Kopf Eskarol
1 Dose Palmenherzen
1 grünschäliger Apfel
4 EL Limettensaft
Schale von 1 Limette
2 Eigelbe
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
150 ml Speiseöl
2 EL Senf
Salz
Pfeffer
350 g Nordmeergarnelen

Zubereitung

Den Salat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Auf einer Platte verteilen. Die Palmenherzen aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden und über den Salat geben. Garnelen ebenfalls auf dem Salat verteilen.

Knoblauch sehr fein schneiden, 1 Prise Salz zugeben und mit dem Messerrücken zerdrücken.

Eigelb und Senf mit einem Schneebesen glatt rühren, beide Öle in sehr feinem Strahl einrühren. Knoblauch, Limettensaft und -schale, Salz und Pfeffer zugeben.

Apfel in Scheiben von Kerngehäuse schneiden und in feine Würfel schneiden. Sofort unter die Mayonnaise mischen, mit einer Prise Zucker abschmecken.

Die fertige Mayonnaise über dem Salat verteilen.

» **Hauptspeise: Würziges Perlhuhn**

Alle Rezepte dieses Tages auf einen Blick

Sie können sich das komplette Menü hier ausdrucken und nachkochen.



» zur Druckansicht

« zurück
 « Neue Suche

» Artikel versenden

» Artikel drucken

» Impressum » Nutzungsbedingungen » Datenschutz » Kontakt/FAQ
 » © 2005 RTL-interactive.de » IP-interactive.tv

Sendung verpasst?

Kein Problem! Hier finden Sie alle Rezepte von Tim Mälzer auf einen Blick!

» **Los geht's!**

