



Mexican Shrimp Cocktail

Mexican Shrimp Cocktail

450 g Black Tiger Garnelen (geschält und entdarnt)

1 Teelöffel Salz

950 ml Wasser

250 ml Tomatensaft

50 ml Jürgen Langbein Fisch-Fond

1 Esslöffel Limettensaft (frisch)

1 Teelöffel Jürgen Langbein Worcestershire-Sauce

180 g Ketchup

2 Esslöffel Meerrettich (aus dem Glas, zubereitet)

2 Esslöffel Cholula Hot Sauce Original

50 g Zwiebel rot (fein gewürfelt)

Nach Belieben Don Enrico Green Jalapeño Chillies
medium hot

15 g Koriander (fein gehackt)

1 Stück(e) Avocado mittelgroß (entkernt, geschält und in
mundgerechte Stücke geschnitten)

Nach Belieben Limettenspalten zum Servieren

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

Optional zum Servieren

Nach Belieben Don Enrico Tortilla Chips Salt

Mexican Shrimp Cocktail

1.

Wasser und Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Die Tigergarnelen hineingeben und etwa 2 Minuten pochieren, bis sie gerade rosa und gar sind. Anschließend herausnehmen und sofort in ein Eiswasserbad geben, damit sie abkühlen und schön bissfest bleiben.

Tomatensaft, Fischfond, Limettensaft, Worcestershiresauce, Ketchup, Meerrettich und Cholula Hot Sauce in einer mittelgroßen Schüssel gut miteinander verrühren. Rote Zwiebel, Jalapeño (optional) und gehackten Koriander hinzufügen und vermengen.

Die Garnelen abgießen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zur Sauce geben und alles gut vermischen. Abdecken und 1–2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Avocado vorsichtig unterheben. In kleinen Schalen oder Gläsern servieren und mit Limettenspalten garnieren. Dazu passen Tortilla-Chips oder Salzcracker zum Dippen.