



Krebsschwänze auf Cocktailsoße und Dillgurken

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der „edle Renner“ auf jeder Party

Zutaten

- 300 g frische Krebschwänze (Geht aber auch mit Königskrabben, oder Prawns)
- 2 cl Cognak oder Weinbrand
- 1 Schlangengurke
- 2 El frischen, gehackten Dill
- Etwas heller Balsamico
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- Für die Cocktailsoße:
- 80 ml gute 50% ige Mayonnaise
- 1/2 Becher geschlagene Sahne
- 3 El guter Tomatenketchup
- 2 El frisch geriebener Meerrettich
- 2 cl Cognack
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne, oder gemahlener Chili, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Krebschwänze zunächst leicht pfeffern und mit dem Cognac marinieren; etwas durchziehen lassen.

Schritt3

Die Gurke schälen, in der ganzen Länge halbieren und die Kerne entfernen, mit einem Esslöffel heraus kratzen

Schritt4

In 4 cm große Stücke schneiden; mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Kräuteressig marinieren, frischen, gehackten Dill,dazu geben.

Schritt5

Die Cocktailsoße:

Schritt6

Besteht etwa zu gleichen Teilen aus einer guten, 50%igen Mayonnaise und geschlagener Sahne.

Schritt7

Mit dem frisch geriebener Meerrettich,dem Ketchup, Salz, etwas Cayenne oder Chili Pulver und Cognac abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zweckmäßiger Weise ist auf einer flachen Platte anzurichten, die

Schritt10

erst einmal mit der Cocktailsoße „ausgespiegelt“ wird.

Schritt11

Nun gebe ich in bunter Folge die Gurken und die Krebschwänze darüber.

Schritt12

Alles mit Spießchen und einige n Dillzweigen versehen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** cocktailsauce, edel, lecker, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krebsschwaenze-auf-cocktailsosse-und-dillgurken/>