

# 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/>