

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Mayonnaise
3 TL	Frischer Zitronensaft
30 Stk.	Garnelen (aufgetraut, entdarmt, gekocht und geschält)
2 Stk.	Avocados
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Eisbergsalat
1 Stk.	Salatgurke
6 Stk.	Jungzwiebel
1 TL	Ketchup
2 TL	Paprika geräuchert
2 TL	Meersalz jodiert grob

Garnelen Cocktail im Glas

40–50 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Zutaten für die weitere Verarbeitung vorbereitet. Dafür den Eisbergsalat fein schneiden und die Avocados entkernen, schälen und in etwa 1cm große Würfel schneiden. Danach die Avocado mit etwas frischem Zitronensaft beträufeln damit sie ihre grüne Farbe behält. Jetzt die Jungzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Gurke schälen, entkernen und in feine dünne Stifte schneiden.
2. Nun die Mayonnaise mit dem geräucherten Paprikapulver und einem Teelöffel Ketchup gut verrühren, mit Meersalz abschmecken und kalt stellen. Die Garnelen mit Salz und etwas Pfeffer würzen und beiseite stellen.
3. Jetzt die Avocadowürfel mit Olivenöl vermengen und ebenfalls mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Im Anschluss den Salat auf die Gläschen verteilen. Mit Avocado, Gurke und dem Großteil der Jungzwiebeln befüllen. Garnelen darauf anrichten und mit einem großzügigen Klecks Paprika-Mayonnaise toppen.
5. Vor dem Servieren mit den übrigen Jungzwiebeln toppen und mit einer kleinen Prise geräuchertem Paprikapulver bestreuen.