

Salat mit Garnelen und Avocado

Salade de crevettes Lei Salins



Zutaten für zwei Personen:

ca. 80 g gemischte Blattsalate (z.B. Frisée, Eichblatt, Endivien, krauser grüner Salat etc.)

60 g ausgelöste gekochte Garnelen

1 halbe vollreife Avocado

Filets von einer rosa Grapefruit

1 Tomate

2-4 EL Cocktailsauce

Kresse (optional)

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

2 EL Balsamico bianco

4 EL Olivenöl

1. Salatblätter in kleine Stückchen teilen, waschen und waschen. Gut abtropfen lassen.

2. Avocado längs vierteln und in Scheiben schneiden.

3. Grapefruit schälen und filetieren.

4. Tomate ganz kurz überbrühen und die Haut abziehen, dann achteln.

5. Salat in der Vinaigrette wenden und auf Vorspeisetellern anrichten. Avocadoscheiben, Garnelen sowie die Tomatenachtel arrangieren. Garnelen vorher mit etwas Cocktailsauce überziehen.

Hinweise:

Rezeptanregung: Strandrestaurant Lei Salins in Saint-Tropez, April 2003

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023