Krebsfleischcocktail
nach dem „Tip des Fischkochs“ Rudolf Kroboth

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten Cocktailsoße

60 g Mayonnaise
60 g saure Sahne
2 EL scharfes Tomatenketchup
2 EL Saft der Konservenpfirsiche
Salz
Zucker
Chili

Zubereitung Cocktailsoße

Mayonnaise, saure Sahne, Tomatenketchup und Pfirsichsaft gut vermischen. Eventuell mit Salz, Zucker, Chili nachwürzen.

Zutaten Cocktail

4 TL Zwiebelwürfel
1 TL Gewürzgurkenwürfel
1 Packung Krebsfleisch
1 TL Pfirsichwürfel (Konserve)
8 geröstete, süße Mandeln
4 Zitronenviertel zur Deko

Zubereitung Cocktail

In Wein- oder Cocktailgläser schichtweise die Zwiebelwürfel, die Gewürzgurkenwürfel, das gut abgespülte und danach abgetropfte Krebsfleisch und die Pfirsichwürfel geben. Die Cocktailsoße darübergießen. Je 2 geröstete süße Mandeln obenauf legen und an den Glasrand eine eingeschnittene Zitronenviertel anstecken. Zusammen mit Toast servieren.

Guten Appetit!