

Cocktail von Crevetten mit Orangen, Ingwer und Basilikum

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

500	g	Cocktail-Crevetten
2		Orangen (Götterfrucht)
1/2		Orangenraps
1		kleine rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
1	TL	Ingwer, frisch gerieben
		Meersalz & Pfeffer
3	EL	Weisser Balsamico oder Sherryessig
6	EL	Olivenöl
12	Blatt	Basilikum, in feine Streifen (Julienne) schneiden
		etwas Eisbergsalat

Zubereitung:

Die Crevetten kalt abwaschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
In eine Schüssel geben.

Mit einer feinen Raffel 1/2 Orangenschale auf die Crevetten reiben.

Die Orangen anschliessend schälen und filetieren, den Rest des Saftes aus der Orange pressen und über die Crevetten giessen.

Rote Zwiebel, frisch geriebenen Ingwer, Basilikum und Olivenöl dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zugedeckt im Kühlschrank 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

Den Basilikum erst kurz vor dem servieren in feine Streifen schneiden und unter die Crevetten ziehen, damit die Farbe und der frische Geschmack erhalten bleibt.
Eisbergsalat in 5 mm dicke Streifen schneiden (Chiffonade).

Anrichten:

Den Eisbergsalat in hohe Gläser geben und die Crevetten locker darauf anrichten.

Tipp:

Dazu passt grilliertes Baguette oder Toast ausgezeichnet. Das Ganze funktioniert auch mit frisch gebratenen, lauwarmen Riesencrevetten