

Partygarnelen mit Senfsauce



Zutaten für 12 Schälchen:

12 Partygarnelen

1 Zitrone

Senfsauce:

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

eine kleine Prise Zucker

3 EL Zitronensaft

1 TL Dijon-Senf

3 EL Olivenöl

1 Prise Cayennepfeffer

1. Partygarnelen nachputzen, falls erforderlich. Kurz waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen.

2. Mit etwas Zitronensaft 10 min marinieren, dann wieder mit Küchentüchern trocknen.

3. In jedes Schälchen 1-2 TL Senfsauce und eine Partygarnele geben.

Senfsauce:

Salz, Pfeffer und Zucker in Zitronensaft auflösen, mit dem Senf verrühren.

Dann das Olivenöl einarbeiten und nach Geschmack mit Cayennepfeffer würzen.

Hinweise:

Diese Senfsauce passt auch hervorragend zu geräuchertem Lachs.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Amuse-Gueule, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023