



## Garnelen Ring mit Gemüse

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

300 g White Tiger Garnelen, gekocht

Frisches Gemüse (z.B. Paprika, Karotten, Sellerie, Gurken)

#### **Cocktail Sauce:**

200 ml Ketchup

1 EL Mayonnaise

2 TL Zitronensaft

3 TL Meerrettich

Salz, brauner Zucker, Cayenne-Pfeffer

#### **Süß-Sauer Sauce:**

1 Knoblauchzehe

1 grüne Paprika

2 Tomaten

1 kleine Dose Ananas, in Stücken

½ dl Hühnerbouillon

½ dl Ananassaft

½ dl Weinessig

½ dl Soja Sauce

2 EL Zucker

1 EL Maisstärke

2 EL Öl



### *Zubereitung:*

1. Die Garnelen 5 Minuten unter laufendem Wasser auftauen lassen und anschließend kurz abtropfen lassen.

#### **Für die Cocktail Sauce:**

1. Den Ketchup, die Mayonnaise, den Zitronensaft und den Meerrettich vermengen und mit Salz, braunem Zucker und Cayenne-Pfeffer würzen.
2. Bis zum Servieren kühl stellen.

#### **Für die Süß-Sauer Sauce:**

1. Die gehackte Knoblauchzehe mit der gewürfelten Paprika in Öl anbraten.
2. Die geschälten und gewürfelten Tomaten, sowie die abgetropften Ananasstücke hinzugeben.
3. Die Bouillon, den Ananassaft, den Essig und die Soja Sauce hinzufügen.
4. Den Zucker und die Maisstärke mit etwas Wasser hinzugeben. Das Ganze bei schwacher Hitze umrühren bis die Sauce verdickt ist.

#### **Für die Beilagen:**

1. Das Gemüse waschen und in Sticks schneiden. Die Garnelen in Form einer Krone um die beiden Saucen legen.
2. Mit Appetithäppchen und einem frischen Baguette servieren.