



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



# Garnelencocktail

## für 4 Personen

300 g gefrorene, extra große Royal Greenland Garnelen, aufgetaut

### Dressing:

1/2 Becher (100 g) griechischer Joghurt 10 % oder sonstiges Sauermilcherzeugnis  
100 g Light-Mayonnaise  
2-3 EL trockener Sherry oder je nach Geschmack  
2-3 Tropfen Tabascoße  
ca. 150 g Salz und frischgemahlener Pfeffer  
ca. 15 cm frische Ananas oder ungezuckerte Ananas aus der Dose  
ca. 15 cm Gurke oder 1 dünner Stängel Blattsellerie  
8 gefrorene feine Salatblätter  
Royal Greenland Garnelen mit Schale, aufgetaut, ein bisschen Kresse und 3 EL geröstete Pinienkerne als Garnitur

Angewärmtes Brot

Garnelen gründlich abtropfen lassen.

Joghurt und Mayonnaise verrühren und so viel kaltes Wasser oder Milch begeben, dass sich ein cremiges Dressing ergibt. Dressing mit Sherry, Tabascoße sowie Salz und Pfeffer abschmecken, zudecken und ungefähr 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Die frische Ananas schälen und 2-3 ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Den harten Strunk in der Mitte entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Bei Benutzung von Ananas aus der Dose genügt es, diese abtropfen zu lassen und zu würfeln.

Gurke schälen, durchschneiden und mit einem Teelöffel entkernen. Fruchtfleisch in Würfel oder Halbmonde schneiden und mit den Ananaswürfeln mischen. Wahlweise Ananaswürfel mit dünnen Halbmonden aus Blattsellerie mischen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne oder im Mikrowellenherd goldbraun rösten und auf Haushaltrolle abtropfen lassen.

Eine Schicht geschnitzelter Salat in 4 leeren Portionsgläsern anordnen und mit Ananasmischung bedecken. 1 Löffel Dressing begeben und die Hälfte der Garnelen darauf verteilen. Restliche Ananasmischung, einen Großteil des Dressings und den Rest der Garnelen begeben. Den letzten Dressingrest ganz oben anordnen und mit den gerösteten Pinienkernen und etwas Kresse garnieren. Jeweils 2 Garnelen mit Schale am Glasrand aufhängen und die Garnelencocktails mit warmem Brot servieren.