



Scampispiess mit Dipp und Rettich

Terramare

Küstenklassiker mit großer Fangemeinde



Zutaten

- Pro Person 9 Stück handelsübliche gegarte Garnelen
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zucker
- 0,15 Raps oder Olivenöl
- 1 EL Schmand
- Zitrone

Beilagen

- Rettich
- Kressesprossen
- Brötchen

Eine Empfehlung von
Horst Schneider: Inhaber
des Restaurant Eifelstube
Rodder bei Adenau

Zubereitung Gewürzmajonaise mit Garnelen

1. Zur Herstellung der Majonaise geben Sie 2 Eigelb in eine Schüssel und verquirlen langsam das Olivenöl mit dem Küchenmixer
2. Salzen und Zucker, ein wenig Schmand hinzugeben.
3. Mit der Gewürzmischung Terramare und ein wenig Zitrone mischen. 1 Tag vorher ansetzen und frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen
4. Garnelen kurz in Öl mit etwas Zwiebelwürfel anschwitzen.

Gewürz Brötchen

- 0.2Ltr. lauwarmes Wasser / 20g. Frische Hefe
- 400g. Mehl (Typ 405 oder 550)
- 75 ml Olivenöl / 10 g Meersalz
- Gewürzmischung

Dieses Rezept wird Sie begeistern! Der Hefeteig braucht nicht zu gehen! Lauwarmes Wasser und die Hefe zusammen aufrühren, Meersalz hinzu geben. In einer Schüssel oder auf dem Tisch mit der Hefemasse und dem Mehl einen Teig herstellen und zu Schluss die Gewürzmischung unterarbeiten. Kugeln formen und aufs Blech setzen. Abbacken im vorgeheiztem Backofen auf 220 - 230° für 10-12 Minuten.