



## Dipp Terramare

## Terramare

*Mineralischer Wein trifft mineralisches Seafood*



### Zutaten 4 Personen

- 150g. Scampi
- 50g. Joghurt light
- 1 EL milder Essig
- 1 große Zwiebel
- 0,25l Olivenöl
- Rettich
- Limette
- Baguette

Ideal im Sommer zu Fisch und gegrillten Meeresfrüchten

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

### Zubereitung

1. Zur Herstellung dieser scharfen Dippsauce geben Sie 2 Eigelb in eine Schüssel und verquirlen langsam das Olivenöl mit dem Küchenmixer
2. Salzen und Pfeffern, ein wenig Essig, Zitronensaft hinzugeben und den Joghurt mit der Gewürzmischung Terramare würzen und 2 Stunden ziehen lassen
3. Gemüse in Streifen schneiden
4. Scampis in Olivenöl und Zwiebeln anbraten
5. Sauce in Dippschalen füllen und Scampis servieren

*Die abgebildeten Dipplöffel erhalten  
Sie im Cookshop*