

# Vorspeise

Creveten&ès dazu Mayonaise

Zutaten:

400 g Crevetten rose gekocht

0.3 St. Gurke

0.5 St. Paprika, rot

0.5 St. Paprika, gelb

0.5 St. Fenchel

200 g Karotten

0.2 Bund Radieschen

2 EL Mayonnaise

200 g Kartoffeln, La Ratte

2 EL Remoulade

2 EL Mousseline

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Gurke vom Kerngehäuse befreien und in Stifte schneiden. Paprika vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Karotte schälen und in Stifte schneiden. Radieschen waschen und halbieren. Fenchel putzen und in Segmente schneiden. Crudités und Kartoffeln zusammen mit Crevetten und Saucen zum Dippen auf Platten anrichten und servieren.