

Rezept



Kräuterdip im Shotglas mit Gemüse und Crevetten und Gewürz- und Blütenmandeln

Kräutersauce: 200 g Crème Fraîche mit gehackten Kräutern, z.B. Petersilie, Schnittlauch, wenig Estragon, mit 1 EL grobkörnigem Senf, Salz und Pfeffer verrühren. In Shotgläser verteilen, Gemüsestängel (Karotten, Stangensellerie, wenig Peperoni, Frühlingszwiebeln) und gekochte Crevetten tail-on hinein- oder an den Rand stecken. Variante: fertige Cocktailsaucen, z.B. von Anna's Best, verwenden.

Gewürzmandeln: 200 g ungeschälte Mandeln mit 3 EL flüssigem Honig, 1 EL Öl, 1 EL Senfsamen, 1/2 TL Chiliflocken und 1 TL Salz gut vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, im 220 Grad heissen Backofen ca. 5 Min. backen.

Blütenmandeln: 1 TL Salz, 1 TL Wasser, 1–2 EL Blütenmischung oder Blumenpfeffer von Sélection und 200 g geschälte Mandeln gut vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, im 220 Grad heissen Backofen 7 Min. rösten.