



## GOURMET

### Vorspeise

## MEERESFRÜCHTE- COCKTAIL MIT SAFRAN-MAYONNAISE

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>FÜR DIE MAYONNAISE:</b> | <b>Fenchel, in feine</b>   |
| 1 TL Safranfäden           | <b>Scheiben geschnit-</b>  |
| 2 sehr frische Eigelb      | <b>ten 250 g weißes</b>    |
| Saft von ½ Zitrone         | <b>Krebsfleisch</b>        |
| Meersalzflocken            | <b>300 g große gegarte</b> |
| 200 ml Sonnen-             | <b>und ausgelöste</b>      |
| blumenöl                   | <b>Garnelen</b>            |
| <b>FÜR DEN COCKTAIL:</b>   | <b>2 Romana-Salat-</b>     |
| ¼ große Knolle             | <b>herzen</b>              |

**1** Für die Mayonnaise Safran und 1 EL kochendes Wasser in einer Schale mischen und abgedeckt mindestens 5 Min. ziehen lassen. Eigelb und Zitronensaft mit etwas Salz in einer Schüssel kräftig verquirlen, bis das Eigelb etwas eindickt. Das Öl langsam unter ständigem Rühren hinzufügen, zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl. Dabei nimmt die Mayonnaise an Volumen zu und dickt cremig ein. Zum Schluss das abgekühlte Safranwasser einarbeiten. Die Mayonnaise kann bis zu 3 Tage im Voraus zubereitet und in einem Schraubglas im Kühlschrank gelagert werden.

**2** Für den Cocktail Fenchel und Krebsfleisch in einer großen Schüssel vermengen. Einige Garnelen für die Garnierung beiseitelegen, die restlichen in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit der Mayonnaise in die Schüssel geben, mit Fenchel und Krebsfleisch vermengen. Der Cocktail kann bis zu 4 Std. im Voraus zubereitet und im Kühlschrank gelagert werden.

**3** Vor dem Servieren Salat putzen, waschen, trockenschleudern. Je 3–4 Blätter in Cocktailschalen anordnen. Meeresfrüchte-Cocktail darauf verteilen. Die beiseitegelegten ganzen Garnelen darauf anrichten, salzen. Innerhalb 1 Std. servieren.

★  
DAZU  
PASST



### Festlicher Begleiter

Autorin Skye McAlpine zeigt, wie sich ein magisches Weihnachtsfest mit liebevoller Deko, köstlichen Menüs und essbaren Geschenken mühelos planen und umsetzen lässt. Dafür verrät sie uns 100 Rezepte, stimmungsvolle DIY-Ideen und praktische Tipps für die schönste Zeit des Jahres. („Cosy Christmas“, Kneesebeck Verlag, 360 S., 35 Euro)

### MAGNIFIQUE

Anders lässt sich der **Sancerre 2024** von der Loire nicht beschreiben. Diese Cuvée vereint die Mineralität verschiedener Gesteinsböden: Ton, Kalk, Kies und Feuerstein. Der hellgelbe Franzose stürmt den Gaumen mit Noten von knackigem Steinobst und umgarnt die in der Vorspeise servierten Garnelen mit dezenter, aber spürbarer Würze. Mehr davon! (J. de Villebois, 0,75 l, ca. 20 Euro, weinfreunde.de)



### Meine Lieblinge



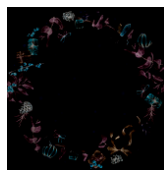
**Christian Johannes May**  
Head of  
Food/Living/Travel



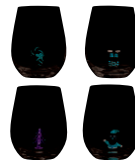
Farbtpuffer: „Glaskerzenständer Gloria“ mit bunten 3D-Punkten (Zweier-Set, H 30 cm, ca. 47 Euro, pineapple-style.com)



Platzhalter: mit Schleifentasterelei verzierte „Be-stecktaschen“ aus reiner Bio-Baumwolle (Zweier-Set, ca. 10 Euro, tchibo.de)



Sammlerstück: Plätzchenteller „Weihnachtslieder 2025 – Alle Jahre wieder“ (Ø 28 cm, ca. 40 Euro, hutschenreuther.com)



Detailverliebt: Trinkgläser „Misa“ mit handgefertigten Weihnachtsfiguren (Bloomingville, Vierer-Set, ca. 50 Euro, emilundpaula.de)