



Rock´n`Roll-Shrimps in Sherrysoße an Seetang mit Schiffszwieback

Rezept: Rock Delta D Captain Dirk Fröhlich

Shrimps

- Tiefkühl-Shrimps
- Knoblauch, zwei-drei Zehen, kleinhacken
- Ingwer, eine Knolle schälen und kleinhacken
- Olivenöl

in Olivenöl in der Pfanne cross braten, leicht salzen und pfeffern



Soße

reichlich ($\frac{1}{4}$ l) trockenen Sherry reduzieren, um den Alkohol auszutreiben, Flüssigkeitsverlust mit Wasser ausgleichen

- Senfⁱ
- Butter, ca. 50 g.
- Zuckerⁱⁱ
- Estragonⁱⁱⁱ
- Salz^{iv}
- Pfeffer^v
- Muskat^{vi}
- Knoblauch
- Soßenbinder



Seetang

ist tk Spinat in Mozzarella, auftauen und heiß machen

Schiffszwieback

ist knuspriges Weißbrot, in Scheiben aufschneiden

i

ii

iii alles nach Geschmack, d. h. immer wieder probieren!

iv

v

vi