



# 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

- Senf<sup>i</sup>
- Butter, ca. 50 g.
- Zucker<sup>ii</sup>
- Estragon<sup>iii</sup>
- Salz<sup>iv</sup>
- Pfeffer<sup>v</sup>
- Muskat<sup>vi</sup>
- 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