



## **OSTSEEGARNELEN-RETTICH-RÖLLCHEN MIT HONIG-ROSMARINSAUCE**

### Zutaten (für 4 Personen)

300 g	Ostseegarnelen
200 g	Rettich
1 Schale	Rettich-Kresse
1 Schale	Zwiebelsprossen
1 EL	Mayonnaise
½	Zitrone
2 Handvoll	Salatspitzen
	Salz / Pfeffer

### Honig-Rosmarinsauce

2 EL	Honig
3 EL	Sherryessig
3 EL	Sojasauce
10 g	Ingwer
1 Zweig	Rosmarin
1	scharfe Chilischote
4 EL	Traubenkernöl

### Zubereitung:

1.  
Die Garnelen kochen und sauber aus den Schalen pellen.
2.  
Rettich in 12 hauchdünne, fast durchsichtige Scheiben schneiden und auf der Arbeitsplatte auslegen. Jede Scheibe Rettich mit etwas Garnelenfleisch, etwas Mayonnaise und etwas Kresse füllen und zusammenrollen.
3.  
Für den Dip alle Zutaten außer Öl im Mixer pürieren und dann nach und nach mit dem Öl emulgieren.
4.  
Rettichrollen auf gemischten Salatspitzen anrichten. Sauce als Dip in einem kleinen Schälchen nebenbei servieren.

Guten Appetit