

## **Scampi Cocktail**

### **Zutaten:**

500 g Scampis  
3 Eigelb  
3 EL Olivenöl  
Saft einer Zitrone  
1 EL getr. Estragon  
2 EL Martini, trocken  
4 EL süße Sahne  
3 Tomaten, nur das Fleisch  
1 Pfirsich

### **Zubereitung:**

Eigelb und Olivenöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. Zitronensaft, Estragon, gewürfeltes Tomaten- und Pfirsichfleisch dazugeben. Martini und Sahne unterrühren und durchziehen lassen.

Scampis von der Schale und dem Darm befreien und längs halbieren. In einer Pfanne in Olivenöl 3-4 Minuten anbraten, dabei häufig wenden. Nach dem Braten salzen.

Die gebratenen Scampis in die Cocktailsoße geben, etwas verrühren und mit etwas Toastbrot und Champagner servieren.