

Gasthof Kreuz Trastanz

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchaioli

Aioli:

2 Eidotter
1 Essl. Dijonsenf
Salz Pfeffer
1 Spritzer Sojasauce
0,4 lit. Olivenöl kaltgepreßt
1 Briefchen Safran (0,2 gr.)
1 Essl. heißes Wasser
8-10 Zehen Knoblauch fein
gehackt

Riesengarnelen:

800 gr. Riesengarnelen geschält
100 ml. Olivenöl
3-4 Zehen Knoblauch gehackt
Salz Pfeffer
Saft einer Zitrone
Frische Kräuter (Petersil;
Schnittlauch, Kerbel, Majoran
usw.)

Aioli:

Eidotter, Dijonsenf, Sojasauce, Salz und Pfeffer verrühren, Olivenöl langsam unter ständigem Rühren einarbeiten damit es eine sämige Mayonnaise gibt. Safran mit etwas heißem Wasser übergießen, damit sich die Farb- und Geschmacksstoffe lösen. Dieses Gemisch zusammen mit dem Knoblauch in die Mayonnaise rühren und eventuell nachwürzen.

Riesengarnelen:

Olivenöl in Panne erhitzen, die geschälten und entdarmten Garnelen darin auf beiden Seiten ungefähr 3 min. anbraten, würzen mit Salz Pfeffer Zitronensaft frischen Kräutern und Knoblauch. In der warmen Pfanne noch ein paar min. ziehen lassen, auf Teller anrichten, mit dem Olivenöl aus der Pfanne napieren, mit Schnittlauch bestreuen, Aioli in einem separaten Geschirr servieren.

Dazu empfehle ich Baguette und Grünen Salat