

# Gambas mit Aioli

441

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*

**Bemerkungen:** Am 3 Aug 08 mit Elvers und F&E.

**Zutaten:** 12 rohe Riesengarnelen à 25 g (ohne Kopf)  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
6 EL Olivenöl

**AIOLI:**  
1 ganz frisches Eigelb  
1 TL Senf  
1 Messerspitze Cayennepfeffer  
1/8 l Olivenöl extra  
2 Knoblauchzehen  
etwas Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
2 Stängel Petersilie zum Anrichten

**Rezept:** Garnelen, bis auf das Schwanzstück, aus den Schalen lösen. Garnelen am Rücken entlang aufschneiden (nicht durchschneiden) und den schwarzen Darm mit einem spitzen Messer entfernen. Garnelen abspülen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und hacken. Zusammen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Öl und Garnelen mischen und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.  
Für die Aioli: Eigelb, Senf und Cayennepfeffer verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in feinem Strahl dazugießen. Knoblauch abziehen, zerdrücken und unter die Mayonnaise rühren. Aioli mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Garnelen kurz abtropfen lassen, in einer Grillpfanne etwa 2 Minuten braten und zusammen mit der Petersilie anrichten. Die Aioli dazu servieren.