Gebratene Garnelen oder Gambas mit Zitronen Aioli

Rezept für Fans von Meeresfrüchten: Knusprig gebratene Garnelen (oder Gambas) mit Zitronen-Aioli.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

Für die Zitronen-Aioli

120 ml	Olivenöl
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zitrone (unbehandelt, plus der Saft von der halben Zitrone)
1 EL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Garnelen

500 g	Garnelen
1 Prise	Curry
1 Prise	Kreuzkümmel (Pulver)
1 Prise	Fenchel (Pulver)
1 Prise	Chiliflocken
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst wird für die **gebratenen Garnelen oder Gambas die Zitronen-Aioli** zubereitet: Knoblauchzehen abziehen, Eier trennen, Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Dotter, Knoblauchzehen, Zitronenschale, Saft, Senfsauce, Salz und Pfeffer (nach Geschmack) in den Standmixer geben.

2. Alle vorbereiteten Zutaten fein-cremig im Mixer pürieren, dann langsam das Öl einfließen lassen. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Garnelen putzen, Kopf abnehmen, Schale und Darm entfernen. Meeresfrüchte beiseite stellen. Danach das Öl, Curry, Kümmel, Fenchel und das Chili miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen untermischen und für zehn bis fühnfzehn minuten in der Marinade durchziehen lassen.

4. Eine große Pfanne mit Öl stark erhitzen. Die Garnelen rund 5 Minuten von allen Seiten braten. Mit der Zitronen Aioli auf angewärmten Tellern servieren.

Tipp

Zu den gebratenen Garnelen oder Gambas mit Zitronen-Aioli schmeckt frisches Weißbrot und ein Salat. Wer die Garnelen nicht putzen mag, bekommt sie auch küchenfertig im Supermarkt.