

Knoblauch-Garnelen-Traumhaft

für 4 Personen (besonders gut als Vorspeise)

600-800g ungeschälte Garnelen (easy Peel) roh
oder 500g geschälte Garnelen
4 Knoblauchzehen
etwas Salz und schwarzen Pfeffer
60ml Olivenöl
50g Butter oder unsere Chilibutter

Garnelen auftauen, dauert ca. 2 -3 Stunden. Geht aber auch schneller im warmen Wasser!
Den Knoblauch schälen, klein schneiden, salzen und mit einer Gabel zerdrücken.

Die Hälfte vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen Hineingeben, salzen und pfeffern.
3 Minuten braten und dann wenden. Danach Butter und Knoblauch dazugeben und weitere 2-3 Minuten braten (der Knoblauch sollte schon anfangen leicht braun zu werden). Die Garnelen müssen ringsum rot sein. Das restliche Olivenöl und das Zitronenolivenöl darübergießen!

Die Knoblauch-Garnelen anrichten, mit der Butter/Öl-Mischung übergießen und mit geröstetem Weißbrot und der Sauce Aioli servieren. „Traumhaft“.

Mein Tipp: Weißbrot am besten im Backofen rösten (am schnellsten mit Grill).

AIOLI

4-5 Knoblauchzehen ,1 Eigelb ,1/10 l Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft

Die Knoblauchzehen pellen und durch die Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb dazurühren. Erst tropfenweise, später in dünnem Strahl das Olivenöl mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine mayonnaiseartige Creme entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft herzhaft würzen. Auf getrocknetes Weißbrot gestrichen oder getrennt dazu reichen passt es sehr gut zu Garnelen oder Grillfisch.

