

Rezept

Garnelen-Tomaten-Spieße

Ein Rezept von Garnelen-Tomaten-Spieße, am 09.06.2023

Zutaten

4 frische Knoblauchzehen	75 ml Vollmilch
2 TL Dijon-Senf	3 - 4 TL Zitronensaft
flüssiger Honig	Salz
180 ml Olivenöl	20 Cocktailtomaten (ca. 350 g)
20 geschälte und gegarte Garnelen (küchenfertig; ca. 100 g)	20 kleine Salbeiblätter
Spritzbeutel mit Lochtülle	20 kleine Holzspießchen (Zahnstocher)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Spießchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 9 g F, 1 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Für die Aioli sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Milch, Knoblauch, Senf, 1 TL Zitronensaft, 2 Tropfen Honig und ½ TL Salz in einen hohen Becher geben, den Stabmixer hineinstellen und 150 ml Öl daraufgießen. Mit dem Stabmixer erst unten pürieren, langsam nach oben ziehen, bis eine cremige Aioli entstanden ist. Mit Salz, etwas Honig und Zitronensaft pikant abschmecken.
2. Tomaten waschen und trocken tupfen. An der Oberseite jeweils einen Deckel abschneiden, Kerne mit einem Löffelstiel entfernen. An der Unterseite hauchdünne Scheiben abschneiden, damit sie gerade stehen bleiben. Aioli in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Tomaten spritzen.
3. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Mit 2 TL Zitronensaft beträufeln und mit etwas Salz würzen. Salbei waschen und trocken tupfen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter darin kurz anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Garnelen auf die Holzspießchen stecken und in die Tomaten stecken. Die Salbeiblätter daneben in die Aioli stecken. Spießchen aufrecht auf einer Platte anrichten und servieren.