

Rezept

Garnelen mit Zitronen-Aioli

Ein Rezept von Garnelen mit Zitronen-Aioli, am 04.12.2024

Zutaten

1-2 junge Knoblauchzehen	1/2 Bio-Zitrone
Salz	1 Ei (Größe M)
6 EL neutrales Öl	Zucker
2 EL Joghurt	8-10 geschälte Riesengarnelen (ca. 300 g; frisch oder TK und aufgetaut)
2-3 Stängel Petersilie	1 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch mit einer Prise Salz und dem Ei in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab 3 Min. schaumig aufschlagen. Das Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl untermixen. Zitronensaft und -schale, eine Prise Zucker und Joghurt unterrühren und die Aioli bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
2. Die Garnelen am Rücken einritzen und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin offen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 Min. braten. Die Petersilie dazugeben, alles kurz durchschwenken und mit Salz würzen. Auf zwei Teller verteilen und mit der Zitronen-Aioli und frischem Weißbrot servieren.