

## Rezept

# Riesengarnelen mit Basilikum

Ein Rezept von Riesengarnelen mit Basilikum, am 04.10.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> rohe geschälte Riesengarnelen	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2</b> Sardellenfilets	<b>2</b> ganz frische Eigelbe
<b>200 ml</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>5 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Pfeffer
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
1/2 Bund Basilikum	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

## Zubereitung

1. Garnelen kalt abspülen und trockentupfen, evtl. den schwarzen Darm mit einem spitzen Messer entfernen. Den Knoblauch schälen. Sardellenfilets kalt abspülen, trockentupfen, fein hacken.
2. Die Eigelbe mit einem Schneebesen verquirlen. Das Öl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterschlagen, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazupressen und nach und nach Zitronensaft, Sardellenfilets und Parmesan unterrühren. Mit Pfeffer würzen.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin kurz anbraten. Den Wein dazugießen und die Garnelen zugedeckt bei schwacher Hitze 3-4 Min. ziehen lassen. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen in Streifen schneiden und unter die Garnelen rühren. Leicht salzen. Mit der Mayonnaise servieren.