

Antonina Müller Garnelen im Kartoffelnest mit Aioli

Montag, 11. Juli 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche, Mediterran

Zutaten:

Für die Garnelen:

3 Kartoffeln festkochend, mittelgroß
12 Garnelen in Schale (Größe 8/12)
etwas Salz
750 ml Öl zum Frittieren

Für die Aioli:

2 Eigelb (extrafrisch, zimmerwarm)
300 ml kaltgepresstes Olivenöl (zimmerwarm)
2 TL Senf
4 Knoblauchzehen
etwas Salz
½ Zitrone (Saft)
etwas Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüse-Spiralschneider in lange feine Streifen („Spaghetti“) schneiden.
2. Die Kartoffelstreifen in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Minuten wässern, damit Stärke austritt.
3. Für die Aioli Eigelb, Öl und Senf in einen schmalen, hohen Pürier- oder Mixbecher geben. Einen Pürierstab einstellen, einschalten und alles kurz zu einer cremigen Mayonnaise mixen.
4. Knoblauch schälen, fein schneiden und mit einer Prise Salz auf einem Küchensieb mischen. Mit einem breiten Messerrücken zu einer feinen Paste zerreiben.
5. Zitrone auspressen.
6. Knoblauchpaste und etwas Zitronensaft unter die Mayonnaise mixen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell weiterem Zitronensaft abschmecken.
7. Aioli zugedeckt kalt stellen.
8. Kartoffel„spaghetti“ gründlich abtropfen lassen.
9. Die Garnelen schälen, entdarmen, kurz kalt abbrausen und gründlich trocken tupfen. Garnelen mit etwas Salz würzen.
10. Die Garnelen jeweils einzeln üppig mit Kartoffelspaghetti umwickeln.
11. Das Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.
12. Die Garnelen darin portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
13. Garnelen und Aioli anrichten. Dazu passt ein frischer Blattsalat mit Vinaigrette.

Pro Portion: 995 kcal/ 4160 kJ
16 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 93 g Fett