

Garnelen mit Aioli

Grillzeit: ca. 4 Minuten

Zutaten (2 Personen)

- 300 g Garnelen (*Escal* White Tiger, geschält und gekocht)

für die Marinade

- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Sambal Oelek
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz

für die Knoblauchsauce

- 2 hartgekochte Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 2/3 Tube Mayonnaise (groß)
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ TL Cayennepfeffer
- 150 g Sahne
- 1 TL Senf (mittelscharf), Salz

Grillzubehör: Edelstahl-Grillpfanne

Zubereitung

- Garnelen auftauen
- Knoblauch fein würfeln
- Zutaten für die Marinade in einer Glasschüssel gut verrühren
- Garnelen abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen, in die Marinade geben und gut durchmischen (Schüssel mit Teller abdecken)
- Garnelen für ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren, immer wieder gut durchmischen
- zwischenzeitlich Aioli zubereiten: dazu Knoblauch fein würfeln
- Zutaten für die Aioli in einem hohen Becher mischen und mit dem Pürierstab pürieren
- Edelstahl-Grillpfanne auf Grill auflegen
- Grill bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel auf 180°C vorheizen (10 Minuten)
- Garnelen in Grillpfanne verteilen und bei offenem Deckel ca. 2 Minuten grillen
- Garnelen wenden und 1 bis 2 Minuten weitergrillen

Anmerkung

Als Beilage bietet sich ein Baguette an.