

# Aioli und Meeresfrüchte

Aioli (Knoblauch-Mayonnaise)

## Zutaten

2 Eidotter  
½ TL Senf  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
etwas Zitronensaft  
250 ml Sonnenblumenöl  
4-6 Zehen Knoblauch  
Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

## Mayonnaise herstellen:

Alle Zutaten bis auf das ÖL in einen Mixbecher geben. Mit dem Handmixer auf hoher Stufe arbeiten, nach und nach das Öl zufügen, erst tropfenweise dann in dünnem Strahl. Nach wenigen Minuten wird die Masse heller und fester, die Mayonnaise ist fertig. Nun die Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und in die Mayonnaise mischen. Aioli ist eine beliebte Beilage zu vielen Grill-, Fisch- und Meeresfrüchtereichten.

## Gerichte mit Aioli (eine kleine Auswahl)

- Riesengarnelen-Platte: (King Prawns) mit Salat, hart gekochten Eiern und Aioli. Die tiefgefrorenen Schalentiere werden aufgetaut, in kochendem Salzwasser 5 Minuten gekocht, in heißem Knoblauchöl kurz geschwenkt und serviert.



- Garnelentopf: Die Riesengarnelen werden in einer Knoblauch-Weinsoße gebraten. Dazu werden sie zuerst aufgetaut, gewaschen und abgetupft. In einer Pfanne wird Öl erhitzt, die Garnelenschwänze werden darin ca 4-5 Minuten gebraten, bis sie die typische rote Farbe erreicht haben. Gegen Ende der Bratzeit 1-2 Zehen Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken, zu den Riesengarnelen geben. Mit 150 ml Weißwein ablöschen und mit 1 TL

Speisestärke binden. Mit einigen Tropfen Sojasoße, Balsamico-Essig sowie mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Servieren wurden hier einige Sushi-Häppchen (Tiefkühlware aus dem Asialaden) dazugegeben. Dazu kann man die scharfe Wasabi-Paste aus grünem Meerrettich, Sojasoße mit eingelegtem Ingwer und Aioli reichen. Der Duft und Geschmack dieser Spezialitäten nach Meer, Meeresfrüchten, Knoblauch und Wein ist für Liebhaber asiatischer oder mediterraner Küche ein Hochgenuß...

Garnelenpfanne, Sushi-Häppchen und scharfe Gewürze

