

Garnelen im Kartoffel-Nest mit Aioli

Für 4 Personen

Für die Garnelen:

3 Kartoffeln festk., mittelgroß 12 Garnelen in Schale (8/12) Salz

750 ml Öl

Für die Aioli:

2 Eigelb (zimmerwarm) 300 ml Olivenöl (zimmerwarm) 2 TL Senf

4 Knoblauchzehen Salz, Pfeffer $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüse-Spiralschneider in lange feine Streifen (Spaghetti) schneiden.

Die Kartoffelstreifen in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Minuten wässern, damit Stärke austritt.

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.

Knoblauch schälen, fein schneiden und mit einer Prise Salz auf einem Küchenbrett mischen. Mit einem breiten Messerrücken zu einer feinen Paste zerreiben.

Zitrone auspressen.

Knoblauchpaste und etwas Zitronensaft unter die Mayonnaise mixen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell weiterem Zitronensaft abschmecken.

Aioli zugedeckt kalt stellen.

Kartoffelspaghetti gründlich abtropfen lassen.

Die Garnelen schälen, entdarmen, kurz kalt abbrausen und gründlich trocken tupfen.

Garnelen mit etwas Salz würzen.

Die Garnelen jeweils einzeln üppig mit Kartoffelspaghetti umwickeln.

Das Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.

Die Garnelen darin portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Garnelen und Aioli anrichten. Dazu passt ein frischer Blattsalat mit Vinaigrette.

Antonina Müller am 11. Juli 2022