



Scampis gegrillt oder gebraten

Zutaten pro Person:

4-6 Scampis (große Black Tiger oder, sehr gut, Aldi TK)
3 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 Bd. Petersilie

Zubereitung:

Tiefgekühlte Garnelen nach Vorschrift auftauen. Eine Marinade aus dem Zitronensaft, dem Öl, den zerpressten Knoblauchzehen und den gehackten Petersilie herstellen. Die Scampis darin gut gewendet zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden - max. 1 Tag marinieren lassen.

Den Grill stark anheizen und die abgetropften Scampis grillen bis sie rosa und nicht mehr glasig sind. Oder in einer Pfanne braten, dann vorher nicht abtropfen lassen und kein Öl extra in die Pfanne geben.

Als Anti Pasti werden die Scampis mit Aioli immer wieder gerne gegessen.

Aioli-Rezept:

3 Knoblauchzehen fein pressen, mit je ¼ TL Salz und weißen Pfeffer und 1 Eigelb gründlich verrühren. Dann 1/8 l Olivenöl tropfenweise unterrühren. Zum Schluss 2 TL heißes Wasser dazu geben und die Sauce nochmals abschmecken

Die magerere Variante:

5 Knoblauchzehen und 1 Schalotte fein würfeln, 150 gr. Creme fraiche, 3 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Pfeffer, frische Kräuter fein gehackt, Salz vermischen. Muskat, Curry und Paprika je nach Geschmack dazugeben.