

# Garnelen-Pfanne mit Baguette und Aioli

**Für zwei Personen**

**Für die Garnelenpfanne:**

400 g Garnelen	4 Frühlingszwiebeln	1 rote Chilischote
5 cm Ingwerwurzel	1 TL Zucker	80 ml Orangensaft
2 EL Austernsauce	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für Baguette und Aioli:**

$\frac{1}{2}$ Baguette	2 Zehen Knoblauch	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 Zitrone	150 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Garnelenpfanne Frühlingszwiebeln waschen, davon eine sehr fein hacken. Restliche Frühlingszwiebeln schräg in dünne, circa fünf Zentimeter lange Streifen schneiden.

Chilischote putzen und in dünne Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Ingwer, Chili und die gehackten Frühlingszwiebeln darin andünsten. Garnelen waschen, trocken tupfen in der Pfanne drei Minuten von beiden Seiten anbraten. Austernsauce, Orangensaft und Zucker hinzufügen, aufkochen lassen und dann die Hitze wieder reduzieren. Das ganze etwa drei Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Frühlingszwiebeln eine Minute vor Ende der Garzeit untermischen.

Baguette im vorgeheizten Ofen leicht erwärmen.

Für die Aioli Ei trennen. Eigelb, Senf und Zitrone verrühren. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken und dazu geben. Öl unter ständigem Rühren zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelenpfanne auf Tellern anrichten, mit Baguette und Aioli servieren.

Christopher Grundmann am 06. Oktober 2016