

Knoblauch-Garnelen mit Zitronen-Mayonnaise, Patatas

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

200 g rohe Garnelen, 16/20	4 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Zitrone, Saft	1 TL Butter	1-2 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	2 Zitronen, Abrieb, Saft	1 Ei
1 TL Senf	1 EL milder Rotweinessig	250 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Patatas bravas:

400 g festk. Kartoffeln	Meersalzflöcken
-------------------------	-----------------

Für die Mojo verde:

1 grüne Spitzpaprika	2 Knoblauchzehen	1 Bund Koriander
1 Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	25 ml milden Essig
125 ml Olivenöl extra	Meersalzflöcken	Pfeffer

Für die Mojo rojo:

2 rote Peperoni	1 rote Spitzpaprika	1 Knoblauchzehe
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
20 ml milden Rotweinessig	80 ml natives Olivenöl extra	Salz

Für den Tomatensalat:

2-3 San-Marzano-Tomaten	1 rote Zwiebel	1 Zitrone, Abrieb, Saft
2-3 Zweige Basilikum	1 EL flüssiger Honig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

Die Garnelen kalt abwaschen und dann trocken tupfen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chili waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Zitrone auspressen. Petersilie hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen salzen und zusammen mit Knoblauch, Chili, Butter und Zitronensaft in die Pfanne geben. Garnelen 1-2 Minuten braten, bis sie sich rosa färben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Für die Mayonnaise:

Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Knoblauch, Ei, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Darauf das Öl gießen und mit einem Stabmixer langsam eine Mayonnaise hochziehen.

Mayonnaise mit Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Für die Patatas bravas:

Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Dann die Fritteuse auf 150 Grad erhitzen und die Kartoffeln darin 10-12 Minuten lang frittieren. Kartoffeln herausnehmen, auf Küchenkrepp legen und die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Vor dem Servieren die Kartoffeln erneut ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Aus der Fritteuse nehmen, abtropfen lassen und salzen.

Für die Mojo verde:

Spitzpaprika entkernen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Paprika, Knoblauch, Kräuter, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Essig in ein hohes Gefäß geben. Alles mixen und dann nach und nach das Olivenöl angießen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Für die Mojo rojo:

Peperoni und Spitzpaprika waschen, entkernen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken.

Peperoni mit Knoblauch, Kreuzkümmel, beiden Sorten Paprikapulver und Salz in einen Becher geben und alles zu einer Paste mixen. Dann Essig und schließlich so viel Öl einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Final mit Salz abschmecken.

Für den Tomatensalat:

Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Basilikum klein hacken.

Tomaten, Zwiebel und Basilikum vermengen und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karl Müller am 16. Mai 2024