

# Garnelen mit Aioli-Dip und Paprika-Lauchzwiebel-Salat

Für zwei Personen

**Für die frittierten Garnelen:**

8 mittelgroße Garnelen	1 Limette	25 g Parmesan
1 Ei	110 g Mehl	1 TL Backpulver
Kichererbsenmehl	Rapsöl	Salz
Pfeffer		

**Für den Aioli-Dip:**

2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Limette	100 ml Olivenöl
1 Ei	1 Msp. mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Spritzer Kräuternessig	1 Msp. Chilipulver
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

400 g gemischte Paprika	4 Lauchzwiebeln	1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl	2 EL Trüffelöl	4 EL weißer Balsamico
1 TL Chilipulver	Salz	Pfeffer

Fett in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Für den Paprika-Salat Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebel putzen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. Ei trennen. Aus einem Eigelb und Öl eine Mayonnaise aufschlagen. Mayonnaise mit Trüffelöl, Essig und Chilipulver, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika mit Dressing vermengen und 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnelen im Parmesanteig Parmesan fein reiben. Ei aufschlagen und mit Mehl, Parmesan, Backpulver und 200 Milliliter zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen waschen, trocken tupfen und in Kichererbsenmehl mehlieren. Dann in der Parmesan-Mehl-Mischung wenden und im Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Limette halbieren und auspressen. Vor dem Servieren Garnelen mit Limettensaft beträufeln.

Für den Aioli-Dip Eigelb mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer schaumig schlagen. Nach und nach Olivenöl hinzugeben und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Mayonnaise vermengen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aioli mit Chili, Limettensaft und einem Teil der Petersilie verfeinern und ziehen lassen.

In Parmesanteig frittierte Garnelen mit Aioli-Dip und Paprika-Salat mit Trüffel-Mayonnaise-Dressing anrichten, mit Petersilie und Thymianzweigen garnieren und servieren.

Klaus Badorek am 03. Mai 2016