

Zitronengras-Garnelen-Spieße, Honig-Pfeffer-Mayonaise

Für 4 Personen:

1 Eigelb	1/2 EL weißer Aceto balsamico	1 Knoblauchzehe
150 ml Sonnenblumenöl	Salz, Kristallzucker	1 EL flüssiger Honig
Pfeffer	800 g rohe Riesengarnelen	8 Stängel Zitronengras
Salz	1 rote Chilischote	1 Bio-Zitrone
geröstetes Weißbrot		

Honig-Pfeffer-Mayonaise:

Die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in einen hohen Mixbecher geben.

Das Eigelb und den Balsamico zugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Unter stetigem Weitermischen in einem feinen Strahl das Sonnenblumenöl hineinlaufen lassen, bis eine gebundene Emulsion entsteht.

Die Mayonnaise mit Salz und Kristallzucker würzen. Abschließend den Honig und etwas geschroteten schwarzen Pfeffer unterrühren. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Zitronengras-Garnelen-Spieße:

Die Garnelen säubern. Dazu den Rücken mit einem scharfen, spitzen Messer einschneiden und mit dem Messer den Darm entfernen. Die Garnelen nicht schälen. Die Garnelen unter fließendem Wasser abbrausen und auf Küchenpapier gut abtupfen.

Die äußeren, harten Hüllblätter vom Zitronengras abziehen. Die Garnelen mittig mit einem Metallspieß durchstechen (zum ■Bohren■ der Löcher). Je 4 Garnelen auf einen Zitronengrassängel stecken. Die Garnelenspieße rundherum mit Salz würzen.

Für die Chilimarinade die Chilischote putzen und sehr fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit der Chilischote verrühren und beiseitestellen.

Die Garnelenspieße von beiden Seiten je 2 Minuten grillen.

Zum Anrichten je 2 Zitronengras-Garnelen-Spieße auf 4 Teller legen und mit der Chilimarinade beträufeln.

Bei Tisch die gegrillten Garnelen von den Zitronengrasspießen streifen und die Schalen abziehen.

Die Honig-Pfeffer Mayonnaise in einem separaten Schälchen zum Dippen reichen.

Dazu passt geröstetes Weißbrot.

Christian Henze am 26. Januar 2024