

Basilikum-Aioli mit frittierten Shrimps

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Basilikum-Aioli

1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
2 Eigelb
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Salz
50 ml Olivenöl
150 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl

Für die Shrimps

130 g Mehl
1/4 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver
1 Zitrone
1/4 Bund Petersilie
1/4 Bund Dill
1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Teelöffel Pfeffer
80 ml Milch
1 Ei
450 g Shrimps
2 l Öl zum Frittieren

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Hoher, schmaler Mixbehälter

Einen nach dem anderen versenkst du die knusprig gebackenen Shrimps in der cremigen Aioli. Und ehe du dich versiehst, ist das Schälchen schon leer. Manchmal sind es eben nur ein paar Basilikumblätter, die deinen einfachen Knoblauch-Dip zu deiner absoluten Lieblingsaioli machen.

- 1 -

Für die Basilikum-Aioli Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Alles mit Zitronensaft, Eigelben und Salz in einen Mixbecher füllen.

- 2 -

Mit einer Hand Stabmixer auf den Boden des Mixbehälters drücken, mit der anderen Hand Öl bereit halten. Zutaten zu einer glatten Masse pürieren. Nach und nach ganz langsam Öl dazugießen, dabei Stabmixer langsam nach oben ziehen. So lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Aioli in ein Schälchen umfüllen und abgedeckt kalt stellen.

- 3 -

Für die Shrimps Kräuter fein hacken. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Zitronenabrieb, Pfeffer und Kräuter untermischen und beiseitestellen.

- 4 -

Milch Zitronensaft und Ei verquirlen. Mit Mehl-Kräute-Mischung zu einem glatten Teig vermengen.

- 5 -

Öl in einem großen Topf auf ca. 175 °C erhitzen. Shrimps

Basilikum-Aioli mit frittierten Shrimps

im Teig wenden, sodass sie vollständig bedeckt sind. 2-3 Minuten im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz würzen und zusammen mit Aioli servieren.