



ALLTAGS
CHEF

by **Tefal**

Maximierte Garnelenspieße

MIT LIMETTEN-KRÄUTER-MAYO UND PFLÜCKSALAT

Für **4 Personen** als Vorspeise

Zubereitungszeit:

für **2 Personen** als leichtes Gericht

30 Min. + 2 Min. Braten

ZUTATEN:

Blätter und Spitzen von je ½ Bund

glatte Petersilie & Dill

4 Stängel Estragon

Abrieb von ½ Bio-Limette + 1 Bio-Limette

5 EL + 4 EL Olivenöl

2 TL + 1 TL Holunderblütensirup

Salz + Pfeffer

20 Riesengarnelen

2 sehr frische (!) Eigelb

200 ml Rapsöl

1 Spritzer + 1 EL Limettensaft

125 g Pflücksalat

1 EL Weißweinessig

1 TL Estragonsenf (alternativ Dijon-Senf/mittelscharfer Senf)

4 Holz-Schaschlikspieße (gewässert)



ZUBEREITUNG:

1 Kräuter fein schneiden, mit der Limettenschale mischen. Für die Marinade 5 EL Olivenöl mit 1 EL Kräutermix, 2 TL Holunderblütensirup und ¼ TL Salz verrühren. Riesengarnelen waschen, trocknen. Limette längs halbieren und die Hälften quer in 16 dünne Scheiben schneiden. Auf jeden Holzspieß abwechselnd 5 Garnelen und 4 Limettenscheiben schieben, in der Marinade wenden.

2 Für die Mayo Eigelbe, 1 EL Kräutermix, 1 TL Holunderblütensirup und 1 Prise Salz mit dem Stabmixer pürieren. Erst tröpfchenweise, dann in einem feinen Strahl das Rapsöl untermixen, bis eine cremige Mayo entsteht. Mit Limettensaft und Salz würzen, kühl stellen.

3 Für den Salat in einer Schüssel 4 EL Olivenöl, Essig, 1 EL Kräutermix, Senf, Limettensaft sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Salat mit dem Dressing marinieren.

4 Die Tefal Pfanne erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, die Spieße darin rundum bei starker Hitze 1 Min. anbraten, mit der übrigen Marinade begießen. Jeweils etwas Salat mit 1 Klecks Mayo und 1 Garnelenspieß anrichten.