

Gebratene Garnelen mit Rouille

Garnelen in Butterschmalz wenige Minuten garen.

Für das Rouille eine rote entkernte Pfefferschote, vier Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Nun eine eingeweichte ausgedrückte Weißbrot scheibe, ein Eigelb und wenig Olivenöl tropfenweise zugeben und alles zu einer brennigen Creme pürieren.

Die Garnelen auf Salatblättern mit Rouille servieren.