

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 ausgedruckte Weißbrotscheibe, ein Eigelb und wenig Olivenöl tropfenweise zugeben und alles zu einer breiigen Creme pürieren.

Die Garnelen auf Salatblättern mit Rouille servieren.