

Alioli

Zutaten:

Öl
5 Eigelb
Salz
Knoblauch, gepresst
Zitronensaft

Zubereitung:

Öl und Eigelbe müssen die gleiche Temperatur haben.
Eigelbe kurz mixen, das Öl tropfenweise hinzufügen, dann zum dünnen Strahl werden lassen. Masse mit Salz, Knoblauch und Zitronensaft würzen. Je nach Geschmack kann man die Masse mit Salatcreme strecken (falls zu fest oder zu fett).

Gambas al ajollo

Zutaten:

Rohe Garnelen (pro Person 2-3 Stück)
Sonnenblumenöl
1-2 Zehen Knoblauch
Paprika, edelsüß
etw. Essig
Salz
1 Chilischote

Zubereitung:

Rohe Garnelen schälen.
In einer Schüssel Öl, Paprika, Essig, Salz, die Chilischote und die zerkleinerten Knoblauchzehen vermengen.
Das Gemisch in einer feuerfesten Form erhitzen, dann die Garnelen hinzufügen, bis diese rosa werden. Heiß mit Baguette servieren.