



Garnelentoast mit Aioli und krossen Kapern

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Riesen Garnelen	500 g
Knoblauchzehen	2 St.
Zitronen	1 St.
Eier	2 St.
Senf	1 TL
Öl	140 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kapern	2 EL
Frittieröl	75 ml
Petersilie, frisch	20 g
Krustenbrot	4 Scheiben
Butter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb, feine Reibe, Küchenkrepp

1. Garnelen waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitestellen. Für die Aioli Knoblauchzehen schälen, fein reiben oder sehr fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Eier trennen und Eiweiße anderweitig verwenden.
2. In einem hohen Gefäß Knoblauch, Eigelbe und Senf fein pürieren. Weiter pürieren und langsam ca. 120 ml Öl einträufeln lassen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas vom Zitronensaft würzig abschmecken. Falls notwendig zum Auflockern einige Spritzer Wasser zugeben.
3. Kapern in ein Sieb abgießen und gründlich trocken tupfen. In einem Topf Öl ca. 1 cm hoch einfüllen und auf hoher Stufe erhitzen. Kapern im heißen Fett ca. 2 Min. kross und goldbraun frittieren. Anschließend mit einem Schaumlöffel entnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Petersilie waschen, trocken tupfen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. 4 Scheiben Brot halbieren und knusprig tosten.
5. Garnelen mit etwas Salz würzen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und darin Garnelen ca. 2–3 Min. goldbraun anrösten. Mit 1 EL Zitronensaft ablöschen, 1 EL Butter und Hälfte der Petersilie zugeben, durchschwenken und pfeffern.
6. Getoastetes Brot großzügig mit Aioli bestreichen und Garnelen darauf verteilen. Mit restlicher Petersilie und Kapern bestreuen und Garnelen-Toast mit Aioli und krossen Kapern servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Alternativ kannst du auch Baguette, Ciabatta oder andere helle Brote verwenden. Noch besser schmeckt das Brot, wenn du es in einer Pfanne oder Grillpfanne in reichlich Fett goldbraun und kross brätst. Verwende dafür am besten das Kapernöl vom Frittieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g