

Gekochte Garnelen

Crevettes cuites



Zutaten für zwei Personen:

8-10 frisch gekochte Garnelen

2 EL Mayonnaise

1 Zitrone

1. Garnelen nachputzen, falls erforderlich, d.h. nachsehen, ob die schwarzen Darmfäden schon entfernt sind. Wenn nicht, Garnelen am Rücken mit einem fein gezackten Messer einschneiden und Darmfäden vollständig entfernen.

2. Gekochte Garnelen kurz waschen und abtropfen lassen bzw. mit Küchentüchern trocknen.

3. Mit Zitronenscheiben bzw. Zitronenhälften anrichten, Mayonnaise in kleinen Schälchen reichen.

Hinweise:

Frisch gekochte Garnelen in dieser Art gibt es (fast) nur in Frankreich zu kaufen.

Die Alternative: TK-Garnelen schonend auftauen, sorgfältig waschen und in einer Mischung aus 1/3 Wasser, 1/3 Weißwein und 1/3 Fischfond gar ziehen lassen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023