Gegrillte Garnelen

mit Zitronenmayonnaise

Für die Garnelen

12 Riesengarnelen (ohne Kopf, mit Schale)
15 g Sesamsaat
2 EL Sesamöl
150 g Tamarindenpaste
70 g Honig
2 EL brauner Zucker
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Mayonnaise

2 Eigelbe
150 g Sonnenblumenöl
Essig
20 g Crème fraîche
30 g Sauerrahm
1 Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
Cayennepfeffer

Tipp

Am besten schmeckt das Rezept mit der GOOD GAMBA von Crusta Nova.

1. Die Garnelen der Länge nach halbieren, sodass sie aber am Schwanzende noch zusammen halten. Vorsichtig aufklappen und den dunklen Darm entfernen, dabei die Schalen belassen. Die Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

2. Sesam, Sesamöl, Tamarindenpaste, Honig und den braunen Zucker gut verrühren und die Schnittflächen der Gambas damit einstreichen. Für ca. 30 Minuten zum Durchziehen kühlstellen.

3. Die Eigelbe in eine Schüssel geben, Salz und etwas Essig beigeben. Unter ständigem Rühren das Öl langsam einlaufen lassen, sodass eine Mayonnaise entsteht. Nun die Crème fraîche sowie den Sauerrahm einrühren. Die Zitrone waschen und trocknen. Zesten abziehen und die Zitrone auspressen. Zitronensaft sowie die Zesten unter die Mayonnaise rühren. Zuletzt mit Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

4. Den Grill anheizen. Die Garnelen auf dem heißen Grill ca. 2 Min. von jeder Seite grillen. Die fertigen Garnelen mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer bestreuen, dann mit der Mayonnaise servieren.