



BONIC DEL SUD

GAMBAS MIT SAFRAN UND ZITRONEN-MAYONNAISE

BESCHREIBUNG:

Gambas mit Safran und fruchtiger Zitronen-Mayonnaise.

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

80 g Mehl

120 ml Bier

2-3 EL Natives Olivenöl Extra

1 Prise Safran-Pulver

2 Eiweiß

Pflanzenöl zum Frittieren

1,25 kg rohe Gambas, geschält, mit Schwanzenden

ZUTATEN FÜR DIE ZITRONEN-MAYONNAISE

5 schwarze Knoblauchzehen, zerdrückt und gehackt

2 Eigelb

2 EL Zitronensaft

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale

300 ml Maiskeimöl

Meersalz

Pfeffer

Baguette zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Für die Mayonnaise Knoblauch, Eigelb, Zitronensaft und -schale in den Mixer geben und kurz pürieren. Bei laufendem Gerät das Öl nach und nach zugießen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Mayonnaise in eine Schale füllen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und kalt stellen.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben. Bier, Öl und Safran in einem Behälter verquirlen, und nach und nach in das Mehl einarbeiten. Kühl stellen und mindestens 30 Min. ruhen lassen.
- Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
- Das Pflanzenöl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180-190°C erhitzen. Die Gambas am Schwanzende festhalten und einzeln in den Backteig tauchen. Die Gambas ins heiße Öl geben, und ca. 2-3 Min. knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit der fruchtigen Zitronen-Mayonnaise und Baguette servieren. Hierzu schmeckt ein trockener gekühlter Weißwein!

