

Low Budget Lobster Rolls

Zutaten:

- 2 Stück Brioche Rolls
- 400 Gramm Garnelen
- 4 Zehen Knoblauch
- 300 gr Butter
- 1-2 Stück Limetten
- 1 Bund Petersilie glatt
- 2 Stück Eier
- Olivenöl
- Neutrales Öl
- 150 ml Weißwein
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Schneidebrett, Messer, Großer Topf, Kochlöffel, Pfanne

Low Budget Lobster Rolls

Anleitung:

Schritt 1: Butter auf kleiner Hitze in einer Pfanne zerlassen. Knoblauch schälen und würfeln und zu der Butter geben. Petersilie fein hacken und ebenso zur Butter geben.

Schritt 2: Brioche Rolls mit der flüssigen Butter von innen bestreichen und mit der Oberseite eintunken.

Schritt 3: Für die Mayonnaise die beiden Eier in ein hohes Gefäß schlagen. Limetten halbieren und den Saft zu dem Ei geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limette über eine Reibe geben und ebenso etwas von dem Abrieb hinzugeben.

Neutrales Öl langsam hinein fließen lassen und unter ständigem Quirlen emulgieren lassen. Nach Belieben abschmecken.

Schritt 4: Garnelen mit etwas Olivenöl und Limettensaft sowie Salz und Pfeffer marinieren. Pfanne erhitzen und die Garnelen in der Butter-Knoblauch-Petersilien Mischung anbraten. Garnelen schälen und schneiden.

Schritt 5: Brioche Rolls in den Ofen geben.

Schritt 6: Einen guten Esslöffel unserer selbstgemachten Mayonnaise zu den Garnelen geben und verrühren. Breadrolls mit der Garnelen Masse füllen.

Guten Appetit!