AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	20 Min.	ganzjährig	Italien

SCAMPI AN AIOLISAUCE



KURZ VORGESTELLT

Diese aufwendige Zubereitung ist klassische Old School von Marianne Kaltenbach, Haute cuisine mit italienischem Touch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Scampi, grosse	1 dl	Weisswein
1	Schalotte, gehackte	1 dl	Bouillon
4 EL	Olivenöl	1 EL	Noilly Prat
0.5 St	Lauch	3 EL	Mayonnaise
1 Zw	Fenchelkraut	0.2 Zehe	Knoblauch
0.2	Orange, Zesten	1 TL	Schnittlauch, Röllchen
			Salz, weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Scampi aus den Schalen lösen. Schalen beiseite legen. Die Meeresfrüchte waschen und auf Küchenpapier etwas trocknen lassen.
2. Die Schalotten mit den Scampischalen in etwas Olivenöl anziehen. Den Lauch und den Fenchel fein schneiden und mit den Orangenzesten in die Pfanne geben. Mit dem Weisswein begiessen, aufkochen und etwas Bouillon beifügen. 10 Min. kochen. Sauce abgiessen und beiseite stellen.
3. Scampi salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Scampi etwa 2 Min. leicht andünsten, wenden und 1 Min. weitergaren. Zugedeckt beiseite stellen.
4. Den passierten Fond in der Bratpfanne erwärmen und *Mayonnaise* mit feingeriebenem Knoblauch unter Rühren zugeben. Mit Salz, weissem Pfeffer, wenig Noilly Prat abschmecken.
5. Scampi auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Sauce umgiessen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Rezept: Marianne Kaltenbach. Meine Mittelmeerküche. Hallwag 1998 - Foto: compactcook.com