



Pikanter Lemoncello Dipp zu Scampis

Lemoncello

Fruchtig scharfe Dipsauce zu Scampis, einfach unwiderstehlich



Zutaten 4 Personen

- 150g. Scampi
- 50g. Joghurt light
- 1 EL milder Essig
- 1 große Zwiebel
- 0,25l Olivenöl
- Zitronengras
- Limette
- Baguette

Ideal im Sommer zu Fisch und gegrillten Meeresfrüchten

Eine Empfehlung von Horst Schneider: Inhaber des Restaurant Eifelstube Rodder bei Adenau /Eifel

Zubereitung des Lemoncello Dipp

1. Zur Herstellung dieser zitronig, scharfen Dipsauce geben Sie 2 Eigelb in eine Schüssel und verquirlen langsam das Olivenöl mit dem Küchenmixer
2. Salzen und Pfeffern, ein wenig Essig, Zitronensaft hinzugeben und den Joghurt mit der Gewürzmischung Lemoncello würzen und 2 Stunden ziehen lassen
3. Gemüse in Streifen schneiden
4. Scampis in Olivenöl und Zwiebeln anbraten
5. Sauce in Dippschalen füllen und Scampis servieren

Die abgebildeten Dipplöffel erhalten Sie im Cookshop