



# SwissShrimp-Cakes mit Aioli

Als Fingerfood zum Apéro, als Vorspeise oder zusammen mit einem knackigen Salat als Hauptgericht – diese American Shrimp-Cakes sind schnell zubereitet und schmecken einfach himmlisch.



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

	Für das Aioli:
1	Ei
	Salz und Pfeffer
1 TL	Senf
100 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Weissweinessig
	Für die Shrimp-Cakes:
1	Knoblauchzehe
250 g	SwissShrimps
1	Ei

50 g	Paniermehl (Panko)
1	Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
1 EL	fein gehackte frische Petersilie sowie einige Zweige für die Dekoration
	Salz und Pfeffer
30 ml	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
	Zitronenschnitze

*Leibspeise für die  
ganze Familie*



## ZUBEREITUNG

1. Für die Mayonnaise die Eier trennen. Eigelbe salzen, Senf beifügen und mit dem Handrührgerät verrühren. Unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl in das Eigelb hineinschlagen, zuerst nur tröpfchenweise. Sobald sich eine Emulsion gebildet hat, das Öl in einem dünnen Strahl einfliessen lassen, sodass eine Mayonnaise entsteht. Mit Weissweinessig abschmecken. 3 EL Mayonnaise in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Für das Aioli Knoblauchzehen schälen und in die restliche Mayonnaise hineinpressen. Aioli in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Shrimp-Cakes die Shrimps schälen (Köpfe, Panzer und Schwänze entfernen) und entdarmen. Shrimps in grobe Stücke schneiden und zu den 3 EL Mayonnaise in die Schüssel geben.
3. Restliche Zutaten (ausser Sonnenblumenöl und Zitrone) dazugeben und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mithilfe eines Eisportionierers Cakes formen und in einer Bratpfanne auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun ausbacken. Auf einen mit Küchenpapier belegten Teller legen.
5. Shrimp-Cakes mit Petersilienzweigen, Zitronenschnitzen und Aioli servieren.

*Dazu passt:  
rassiges Ratatouille oder  
ein knackiger Salat.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf  
[www.swissshrimp.ch/rezepte](http://www.swissshrimp.ch/rezepte)