






## Gamba Carabiniera vom Raclette

 Leicht  20 min  4 Personen

### Zutaten

- 1 kg Gamba Carabiniera, aufgetaut  
Art.-Nr. 85019 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- ½ Bund Basilikum
- Fleur de Sel
- Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Glas Trüffel Aioli

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst Basilikumöl vorbereiten: Dafür Basilikumblätter von den Stielen zupfen und mit einer Prise Fleur de Sel und 6 Esslöffeln Olivenöl pürieren.

#### Schritt 02

Schale der Gamba Carabiniera vorsichtig von den Schwänzen entfernen, dabei Kopf und Schwanzflossen dranlassen. Gambas auf dem Rücken leicht einschneiden und Därme entfernen. Gambas salzen, pfeffern und dünn mit dem Basilikumöl bepinseln.

#### Schritt 03

Olivenöl auf die Grillplatte des Raclettes geben und die Gambas für etwa 4 Minuten je Seite grillen. Dazu Trüffel Aioli anbieten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür