

Aioli – Knoblauchmayonnaise

Zutaten

1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
150 ml Sonnenblumenöl (am besten
Mazola)
2 TL scharfen Senf
3 Eigelb
3 EL saure Sahne (optional)
ein paar Tropfen Worcestershire-Sauce
Cayennepfeffer
Salz

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,
Pfannen, Schüsseln, Messer,
Schneidbretter, Servierteller etc.
werden vorausgesetzt)
Kitchen Aid mit Rührbesen oder
anderes Rührgerät mit Rührbe-
sen
Pürierstab + Schüssel



Zutaten Zubereitung

1. Knoblauchöl zubereiten

150 ml Olivenöl in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen.

In der Zwischenzeit

3 Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Diese ins Öl geben und nur ganz leicht anbräunen. Das Öl sofort vom Herd nehmen und wenn es noch zu heiß ist, das Öl umfüllen, damit der Knoblauch nicht zu stark weitergart und braun wird (dann wird er bitter).

Das Öl abkühlen lassen und dann pürieren.

150 ml Sonnenblumenöl (am besten Mazola) mit dem Knoblauch-Ölivenöl vermischen.

2. Aioli zubereiten

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

3 Eigelb in eine Rührschüssel geben und

2 Prisen Salz darüber geben. Kurz umrühren und eine Minute stehen lassen.

1/2 Zitrone auspressen und den Saft zu den Eiern geben.

2 TL scharfen Senf sowie

ein paar Tropfen Worcestershire-Sauce hinzugeben.

Alles zusammen mit dem Rührbesen bei hoher Drehzahl aufschlagen.

Sobald die Masse cremig wird, erst ein paar Tropfen, dann einen dünnen Strahl von dem verschmischten Öl einfließen lassen. Das Öl solange hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Wer die Aioli etwas leichter mag, kann optional noch

3 EL saure Sahne (optional) unterheben.

Die Aioli mit

Cayennepfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.