

## 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 Rührbesen  
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.