Aioli

Kategorien: Dips, Single, Snacks, Soßen, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1Eigelb
Pfeffer
Salz
1 TL Zitronensaft
1/8 L Öl
Knoblauch

Zubereitung

Aioli ist eine kalte Knoblauchcreme, die in Spanien zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse serviert wird.
Dazu reicht man frisches Brot und Oliven.
Für die Zubereitung von Aioli sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt.
Eigelb in eine Schüssel geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
Mit einem Schneebesen frisch gepressten Zitronensaft gut unterrühren.
Das Öl unter Rühren mit dem Schneebesen zuerst tropfenweise unterrühren, damit es sich mit dem Eigelb verbindet.
Erst dann das Öl in einem dünnen Strahl zugießen und dabei kräftig weiterrühren, bis eine cremige Mayonnaise, wie oben auf dem Bild zu sehen, entsteht.
Sollte die Aioli gerinnen, kann es sein, dass eine Zutat zu kühl war, oder man das Öl zu schnell zugegossen hat.
Die Aioli lässt sich aber noch retten, indem man wieder ein Eigelb in eine Schüssel gibt, würzt und die geronnene Aioli teelöffelweise zufügt und mit dem Schneebesen unter das Eigelb rührt, bis die Aioli wieder cremig wird.
1-2 Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und unter die Aioli rühren.
Je länger die Aioli zieht, desto intensiver entfaltet sich das Knoblaucharoma.
Aioli lässt sich sehr gut vorbereiten, da sie zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar ist.