

DAS REZEPT

Aioli (Mayonnaise mit Knoblauch)

Für 8 Portionen:

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb
- Salz
- 1/2 l natives Olivenöl extra
- 1 EL Zitronensaft

So geht's:

- Die Knoblauchzehen abziehen und in einem Mörser fein zerstoßen oder durch die Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb und einen 1/4 TL Salz hinzufügen und vermischen. Ganz langsam unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel oder Schneebesen 4 bis 5 EL Öl hinzufügen. Den Zitronensaft mit 1 EL warmen Wasser und dem restlichen Öl vermischen und ganz langsam unter gleichmäßigemiterrühren hinzufügen.
- Sollte das Aioli gerinnen, kann man es mit 1 EL kochendem Wasser retten. Sonst muss man nochmal mit einer zerstoßenen Knoblauchzehe und einem Eigelb beginnen und die geronnene Sauce nach und nach hinzufügen.

