AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

AÏOLI-SAUCE



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In der mediterranen Küche wird die Knoblauch-Mayonnaise mit Saison-Gemüse und Kartoffeln als «Kleine Aïoli», zusätzlich mit Stockfisch als «Grosse Aïoli» serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

6 Zehe	Knoblauch	1 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Grobes Salz	2 dl	Olivenöl
3	Eigelb	2 dl	Neutrales Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch schälen und hacken, mit grobem Salz bestreuen und mit einem Messer zu einer Paste zerreiben. Eiweiss und Eigelb trennen. Knoblauchpaste mit Eigelb und Zitronensaft mischen, 15 Min. stehen lassen.
2. Masse mit dem Schneebesen oder dem Rührgerät gut verrühren und erst tropfenweise, dann jeweils in einem Faden das Olivenöl und das Pflanzenöl einlaufen lassen, so, dass eine glatte Mayonnaise entsteht. Zugedeckt kühl stellen.

TIPP: Für eine luftigere Aïoli, etwas Eiweiss gut fest schlagen und unterziehen. Passt auch ideal zu gebratenem Sellerie und Thon.