



## Aioli

### die original spanisches Knoblauch-Mayonnaise

Die Aioli (aus dem Katalanischen „all i oli“, Knoblauch und Öl) hat in Spanien eine lange Tradition. Viele spanische Gastronomen verzichten bei der Zubereitung auf die traditionelle Rezeptur mit Eiern, schon allein deshalb, weil Aioli mit rohem Eigelb im Sommer viel zu sehr die Gefahr von Salmonellen birgt. Statt dessen verwenden sie Milch, die gemeinsam mit etwas Senf und Öl genauso gut emulgiert.

**Schritt 1:** Die Knoblauchzehen schälen und vierteln. Ggfs. grüne Triebe im Inneren entfernen. Die Menge der Zehen hängt vom persönlichen Geschmack und vom Alter des Knoblauchs ab; bei frischem und jungen Knoblauch können es schon gerne bis zu 6 Zehen sein.

**Schritt 2:** Die Knoblauchzehen zusammen mit der Milch und dem Senf in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab schaumig aufrühren. Einige Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Ölmischung vorbereiten.

**Schritt 3:** Wer, so wie ich, keine Knoblauchfasern und Reststücke in der Aioli mag, filtert die Milch durch ein Sieb oder verwendet zuvor eine Knoblauchpresse. Die meisten spanischen Köche, denen ich über die Schulter geschaut habe, verzichten auf diesen Arbeitsschritt. Für eine perfekte Crème ist er jedoch empfehlenswert.

**Schritt 4:** Unter weiterem Einsatz des Pürierstabs wird nun ca. ein Drittel des Öls TROPFENWEISE zugefügt. Dieser Schritt sollte vor allem zu Beginn sehr langsam erfolgen, ca. 1 Minute.

**Schritt 5:** Nach und nach rührt man in dünnem, gleichmäßigen Strahl immer mehr von dem Öl zu der Milch und mixt die ganze Zeit über. Die Masse bleibt ziemlich lange flüssig!

**Schritt 6:** Wenn man kaum noch glaubt, dass die Aioli wirklich stockt, führt das weitere Hinzufügen von Öl allmählich dazu, dass die Masse ein wenig dicker wird. Nun geht alles sehr schnell. Wenn die Crème streichfest ist, hat man genügend Öl hinzugefügt.

**Schritt 7:** Die Aioli mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und in Schälchen füllen.

Die Aioli hält sich in einem gut verschlossenem Marmeladenglas mehrere Tage im Kühlschrank. Man sollte immer nur so viel herausnehmen, wie man gerade benötigt und den Rest im Kühlschrank lassen.

*Tip:* Die weiße Aioli passt wunderbar zu Gegrilltem, zu rohen Gemüsesticks oder einfach zu geröstetem Weißbrot und ein paar Oliven.



#### Zutaten (für ca. 0,4 l)

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, vor allem Milch und Öl.

100 ml Milch (zimmerwarm)

ca. 250 - 300 ml Öl-Mix \*

z.B. - 70% Sonnenblumenöl

- 10% natives Zitronenöl

- 20% spanisches Olivenöl

2-6 Knoblauchzehen

¼ TL scharfer / mittelscharfer Senf

½ TL Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Quelle: eigenes Rezept



CASA VINEA  
BADEN - BADEN

Delikatessen - Accessoires  
www.casavinea.com