

Knoblauchmayonnaise

Aioli



Zutaten für 2-4 Personen:

1 sehr frisches Eigelb
100 ml Olivenöl
3-4 geschälte Knoblauchzehen
1/2 TL Dijon-Senf
1/3 TL mittelgrobes Salz

Besondere Hilfsmittel:

Elektro-Rührgerät (Handrührer)

1. Ei aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 45 min zimmerwarm werden lassen. Auch alle anderen Zutaten müssen zimmerwarm sein.

2. Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb in eine Rührschüssel geben.

3. 3-4 Knoblauchzehen schälen und in einen Mörser pressen, zuerst mit 1/3 TL Salz und dann mit 1/2 TL Senf zu einer absolut homogenen Paste verarbeiten. Die Paste zu dem Eigelb in die Rührschüssel geben.

4. Mit einem Elektro-Rührgerät alles zunächst kurz bei geringer Geschwindigkeit verrühren. Dann die Geschwindigkeit erhöhen und das Olivenöl

tröpfchenweise zugeben. Die Mayonnaise sollte schon nach kurzer Zeit des Rührens steif werden.

Hinweise:

Diese selbst gemachte Knoblauchmayonnaise muss immer frisch gemacht werden, bzw. noch am gleichen Tag verbraucht werden.

Achtung: immer nur sehr frische Eier verwenden.

Achtung: Mayonnaise wird nicht immer steif, das kann verschiedenste Ursachen haben.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Grundrezepte, kalte Saucen, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023