

Spanische Aioli



Zutaten

1 Eigelb
etwas Pfeffer
etwas Salz
1 TL Zitrone
1/8 L Öl
frischer Knoblauch
Cracker oder Brot

Zubereitung

Alle Zutaten für die Aioli sollten Raumtemperatur haben und nicht direkt nicht aus dem Kühlschrank entnommen werden.

Eigelb in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun nach und nach mit einem Schneebesen das Öl unterrühren, zum Anfang sehr langsam. Vorsicht, es besteht Gerinnungsgefahr! Die ganze Masse muss allmählich die Konsistenz einer cremigen Mayonnaise annehmen.

Zum Schluss dann mit Zitronensaft und Knoblauch nach Belieben alles abschmecken. Wer mag, kann noch Cayennepfeffer zugeben. Wenn die Creme doch gerinnen sollte, nicht wegwerfen! Einfach ein weiteres Eigelb in eine neue Schüssel schlagen, die geronnene Creme löffelweise zugeben und kräftig unterrühren.

Die Zutaten reichen gut für zwei Personen. Die fertige Aioli lässt sich gut 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Einige kalte Tapas