

AIOLI-CRÉME

AIOLI-CRÉME

Eigentlich wollte ich als Begleitung zu den Tapas und dem frisch gebackenen Ciabatta eine klassische Aioli zaubern. Blöd nur, wenn man sich dabei nicht konzentriert und das Öl im Schwung in den Mixer gibt anstatt es nach und nach zuzufügen. Dadurch wird sie natürlich viel zu dünn – aber ich hab die Lösung. Für Plan B kommt einfach ein halber Becher Schmand dazu. Und was soll ich sagen – sollte doch genau so werden!



Zutaten für eine große Schale Aioli-Créme:

2 Eigelb

200ml Olivenöl

3 große Knoblauchzehen

1 TL weißer Essig, z.B. Balsamico Bianco

1 gute Prise Salz

100g Schmand

Zubereitung:

Eigelb, Öl, Essig, die geschälten Knoblauchzehen und eine Prise Salz im Mixer glatt mixen. Den Schmand unterrühren und das Ganze abschmecken.

Fertig!

Und schmeckt am besten, wenn ihr es vor dem Servieren einige Stunden ziehen lasst – dann kommt der Knoblauch toll zur Geltung.

