

Sauce Aioli

Kategorie:	Sauce
Rezept Nr.:	416
Portionen:	4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Eigelb	1 Stück		
Knoblauchzehen	2 Stück		
Senf	0		
Salz/Pfeffer	0		
Zitronensaft	0		
Olivenöl	0,25 Liter	"fruité vert"	

Zubereitung

Wichtig ist, daß alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, damit die Sauce nicht gerinnt oder nicht bindet.

1. Schnelle Methode:

Knoblauch schälen, zusammen mit dem Eigelb im Mixer pürieren und auf kleinster Stufe langsam das Öl zugeben bis die - Sauce dick und stabil ist. Dann Salz/Pfeffer unterrühren. Je nach Geschmack mit Senf und Zitronensaft oder Essig würzen.

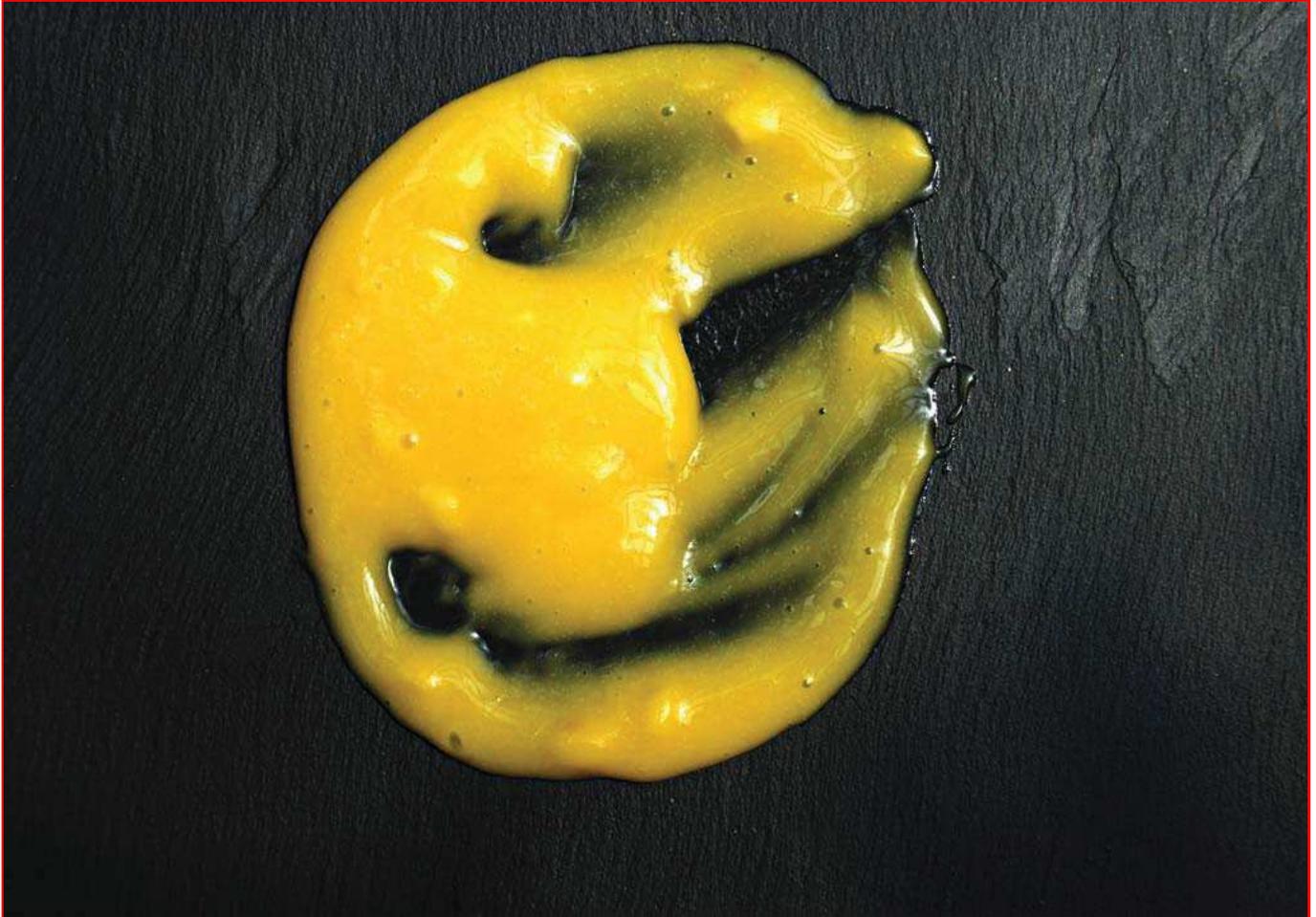
2. Traditionelle Methode:

Knoblauch sehr fein hacken, evtl. mit einer Messerschneide weiter zerdrücken und zusammen mit dem Eigelb mit einer Gabel verrühren. Dann langsam Olivenöl zugeben und per Hand aufschlagen. Wichtig für die Bindung ist, daß möglichst viel Luft untergeschlagen wird. Dann würzen wie oben.

3. Modernes oder feines Aioli:

Manche mögen den kräftigen Knoblauchgeschmack nicht in diesem Ausmaß, deshalb wird bei dieser Zubereitungsart der Knoblauchgeschmack dadurch gemildert, daß eine Knoblauchzehe zusammen mit einer geschälten Kartoffel in 1/4 Liter Geflügel- oder Gemüsebrühe gekocht wird. Die Brühe ganz einkochen und die Kartoffel mit der gekochten und der rohen Knoblauchzehe fein im Mörser zerstampfen. Mit Salz abschmecken. Dann Eigelb unterrühren und mit dem Olivenöl wie oben aufschlagen.

Die Sauce ist Basis für "Rouille" und wichtige Beigabe beim "Großen Aioli" oder bei der "Bourride". Auch zu Artischocken oder zu Schnecken (Petits gris) wird diese Sauce gereicht.



Notizen
