schnell selbst gemacht



Aioli

2 Portionen

Zutaten

5 frische große Knoblauchzehen, 125 ml Rapsöl (kein Eigenaroma), ca. 30 ml frische Milch, 1 Esslöffel Zitronensaft, ein gestrichener Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 gestrichener Teelöffel Paprikapulver edelsüß

Zubereitung

1. Salz im Zitronensaft auflösen, Pfeffer und Paprikapulver einrühren
2. Knoblauchzehen häuten, trockenen Ansatz abschneiden, grob würfeln und in den Pürierbecher geben
3. das Öl über die Knoblauchzehen geben und mit dem Pürierstab die Zehen im Öl pürieren
4. jetzt den Zitronensaft zugeben und weiter mit dem Pürierstab mischen
5. nun kommt der Emulgator Milch hinzu: die Milch ganz langsam einlaufen lassen, währenddessen auf mittlerer Geschwindgkeit `pürieren`.
6. die Masse wird jetzt recht schnell fest, bzw. `schlonzig`.
7. dann auf keinen Fall mehr Milch zugeben, da das Aioli sonst wieder flüssig wird
8. notfalls kann dann mit mehr Öl oder eingeweichtem, ausgedrückten Weißbrot das Gleichgewicht wieder hergestellt werden

Zeitbedarf

10 Minuten

dazu paßt

Baguette