

## Aioli - Knoblauchcreme

Wer kennt Sie nicht, die typisch spanische Aioli. Zu einem leckeren Essen gehört sie einfach dazu. Das Wort Aioli kommt übrigens aus dem Okzitanischen bzw. Katalanischen „all i oli“ (Knoblauch und Öl). Es gibt unterschiedliche Zubereitungsweisen, mit Ei und ohne Ei. Viele Restaurants servieren die Aioli mittlerweile ohne Ei, dafür mit Milch, da sie so die Gefahr von Salmonellen vermeiden, die sich im Ei verstecken könnten.



Nachfolgend finden Sie beide Varianten. Die mit Ei angerührte Aioli ist etwas cremiger und manchen schmeckt sie daher besser – aber das ist ja immer alles eine persönliche Geschmacksfrage.

### Aioli mit Milch (ohne Ei)

#### Zutaten:

- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Milch
- 2 Zehen Knoblauch (oder nach Belieben)
- Prise Salz
- Prise Pfeffer (optional)
- 1 Spritzer Zitronensaft (optional)

#### Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen schälen und in sehr kleine Stücke scheiden/hacken.
- Dann alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei langsam den Pürierstab von unten nach oben ziehen.

### Aioli mit Ei

#### Zutaten:

- 2 frische Eigelb
- 2 Knoblauchzehen (oder nach Belieben auch mehr)
- 2 Tassen Olivenöl
- Eine Prise Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

- Wie oben, die Knoblauchzehen schälen und in sehr kleine Stücke scheiden/hacken oder mit dem Mörser zerstampfen (sofern vorhanden).
- Das Salz dazugeben
- Eigelb hinzufügen und vermengen.
- Dann unter ständigem Rühren mit dem Quirl das Olivenöl sehr langsam hinzuträufeln. Wichtig hierbei ist, immer in die gleiche Richtung zu rühren.
- Wenn alles Öl hinzugegeben wurde, sollte es eine recht dicke Masse ergeben.

Man bei der Ei-Aioli auch wie bei der ersten Variante verfahren, d.h. alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei langsam den Pürierstab von unten nach oben ziehen. Wichtig hier ist, wirklich den Stab sehr langsam nach oben zu ziehen, sonst verbinden sich die Zutaten nicht.

**Es gibt auch eine dritte Variation:**

Hier werden statt der Eier eine gekochte, kalte und zerstampfte Kartoffel genommen. Am besten alle drei Varianten ausprobieren und dann für sich entscheiden, welche einem am besten schmeckt.

**Hinweis:** Die Mallorquiner benutzen hierfür nie eine Knoblauchpresse.

*Viel Spaß beim nachkochen und guten Appetit!*