

Aioli

Für 4 Personen

2 Eigelb (zimmerwarm)	300 ml Olivenöl (zimmerwarm)	2 TL Senf
4 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)

Eigelb, Öl und Senf in einen schmalen, hohen Pürier- oder Mixbecher geben.

Einen Pürierstab einstellen, einschalten und alles kurz zu einer cremigen Mayonnaise mixen.

Knoblauch schälen, fein schneiden und mit einer Prise Salz auf einem Küchenbrett mischen. Mit einem breiten Messerrücken zu einer feinen Paste zerreiben.

Zitrone auspressen.

Knoblauchpaste und etwas Zitronensaft unter die Mayonnaise mixen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell weiterem Zitronensaft abschmecken.

Aioli zugedeckt kalt stellen.

Antonina Müller am 11. Juli 2022