

Knoblauch-Majo, der Liebling der Spanier

Für 4 Portionen

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| 125 ml Rapsöl | 125 ml Olivenöl | 3 Knoblauchzehen |
| 2 zimmerwarme Eigelb | 1 Spritzer Zitronensaft | 1 Schuss Essig |
| 1 Schuss Weißwein | 1 Schuss Anisschnaps | 1 Prise Chili oder Cayennepfeffer |
| 1 Prise Paprikapulver edelsüß | 1 Prise Muskatnuss | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Pfeffer | | |

Raps- und Olivenöl verquirlen. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Eigelbe und Knoblauch in eine Schüssel geben. Das Öl erst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl einfließen lassen, dabei die Masse mit dem Schneebesen (wahlweise auch mit dem Stabmixer) weiter kräftig weiter aufschlagen.

Zitronensaft, Essig, Weißwein und Anisschnaps dazugeben und untermischen. Mit Chili oder Cayennepfeffer, Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Vorsicht, geben Sie das Öl zu schnell hinzu, gerinnt die Masse. Daher lohnt es, sich für das Aufschlagen wirklich Zeit zu nehmen!

Frank Rosin am 12. Februar 2018