Aiolie

… ist eine aus dem Mittelmeerraum stammende kalte Creme, die vor allem aus Knoblauch, Olivenöl und Salz besteht. Aioli wird als Vorspeise mit Brot oder Oliven sowie als Beigabe zu Fleisch, Fisch, Pizza und Gemüse serviert.

Ein Rezept zur Aioli wurde erstmals im Jahr 1024 schriftlich festgehalten. Die Sauce wird aber bereits länger zubereitet. Aus der Aioli entstanden durch Verfeinerungen und Rezeptzugaben zahlreiche Varianten. Am bekanntesten ist heute die Variante aus Maó (spanisch Mahón) auf Menorca.

Ich habe hier noch eine weitere Variante mit Aufgenommen. Diese, ist neben der klassischen und recht ölhaltigen Variante, eine mit Milch verlängerte und somit etwas leichtere Aiolie.

Zutaten:
„klassisch“
200 ml Öl nur Olivenöl könnte zu bitter werden. (2/3 + !/3 Olivenöl ist mein Favorit)
5 Eigelb
3 - 4 St. Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft

„mediterrane“
300 ml Pflanzenöl
150 ml Milch Zimmerwarm
1 EL Senf (Dijon)
3 - 4 Zehen Knoblauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung :
klassisch
Eigelb in eine Schüssel geben, mit fein zerhacktem Knoblauch (geht gut mit dem Salz zusammen) mischen und das Öl in einem feinen Strahl unter ständigem rühren unter arbeiten. Für eine bessere Imulsion kann schon jetzt einige Tropfen Zitronensaft zu gegeben werden. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

mediterrane
Öl, Senf, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben. Kurz mit dem Mixstab (Zauberstab) fein zerkleinern. Es entsteht eine leicht grünliche Ölmischung. Diese Mischung nun zwei Minuten stehen lassen.
Die zimmerwarme Milch mit in den hohen Becher geben. Nach ca. 30 Sek. trennt sich die Milch nach unten und das Öl nach oben. Nun den „Zauberstab“ bis an den Boden des Becher führen und auf höchster Stufe einschalten. Sehr langsam den Stab nun eingeschaltet nach oben ziehen. Dabei entstehet eine weise Creme, die mediterrane Aiolie.
Mit Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Tip:

Historie :

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:aiolie

Last update: **25.03.2022 18:16**