



## Aioli

Man nehme für ca. 350 g:

3-4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in kleine Stücke schneiden
etwas grobes Meersalz	mit dem Knoblauch vermengen und mörsern oder besser mit dem Messerrücken pürieren
2 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
1 EL Weißweinessig	
1 TL Dijon-Senf	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
ca. 250 ml neutrales Öl	
etwas Schmand	
Cayennepfeffer	
½ Bund Schnittlauch	

- Eigelbe, Essig, Senf und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen, besser noch mit einem Spiralmischer gründlich verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl zuerst tropfenweise, dann im feinen Strahl und so, wie das Öl aufgenommen wird, immer schneller zufügen. Zum Schluss den Knoblauch unterrühren. Dabei darauf achten, dass die Aioli nicht zu salzig wird! Um die Soße etwas leichter zu machen etwas Schmand unterrühren und eine Weile durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.