

Bärlauchaioli

allioli - alioli - ajiaceite



Der römische Kaiser Nero (* 37 n. Chr.; † 68 n. Chr.) gilt als Erfinder des Aioli (Katalanisch alioli: all-Knoblauch, oli-Öl). 1024 soll ein Rezept des Aioli erstmal schriftlich niedergelegt worden sein, aber für diese beiden Thesen liegen keine weiteren Fakten vor.

Tatsache ist aber das ein Aioli, dass anstatt mit Knoblauch mit Bärlauch hergestellt wurde milder und feiner schmeckt, als das Original. Das richtige Original wird nur aus Knoblauch und Olivenöl hergestellt, schmeckt dadurch aber auch sehr kräftig bzw. herb und die Herstellung beansprucht etwas Geschick und Zeit.

In diesem Rezept wird 2/3 Olivenöl und 1/2 Pflanzenöl verwendet, sodass das Aioli etwas milder wird. Das kann je nach Geschmack variiert werden.

Zutaten

100 g Bärlauchpesto oder Bärlauchpüree

0,200 l Olivenöl oder Bärlauchöl

0,100 l Pflanzenöl

1 Eigelb

Zitronensaft

Prise Salz

5 Blätter frischer Bärlauch

Zubereitung

Bärlauchblätter waschen und abtrocknen.

Eigelb mit Zitronensaft und Pesto in eine Schüssel geben.

Öl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zugeben.

Bärlauchblätter fein schneiden und unter das Aioli rühren.

Mit Salz abschmecken und servieren.

Das Aioli lässt sich auch wunderbar mit einem Zauberstab (Stabmixer) herstellen. Dadurch ist die Gefahr geringer, dass das Aioli gerinnt und man kann das Olivenöl schneller hinzufügen. Außerdem können ein Teil der Bärlauchblätter direkt zugefügt werden, sodass kein Pesto/Püree verwendet werden muss.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de

Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.