

Rohrholbe-Chuchi Kochabend vom 3. April 2017

Erstelldatum:	Thema: Italia Trentino Südtirol	Ursprung:
---------------	---------------------------------------	-----------

Aioli

Vorbereitungszeit:	Zubereitungszeit:
--------------------	-------------------

Zutaten für 6 Personen:

Mayonnaise

2 ganz frische Eier, getrennt
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL weisser Essig
200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
1 TL Zitronensaft
1 – 2 EL Vollrahm

Aioli

4 Knoblauchzehen,
zermörsert oder gepresst
1 TL Zitronensaft
50 ml Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Eigelbe mit Salz, Senf, Essig und Pfeffer würzen, leicht verrühren. Etwas Öl zugeben und mit dem Schwingbesen rühren. Sobald es bindet, restliches Öl langsam unteriterrühren einlaufen lassen. Zitronensaft und Vollrahm zugeben und verrühren.

Knoblauchzehen mit Zitronensaft und Olivenöl zu einem cremigen Brei im Mörser verreiben.

Mayonnaise und Aioli zusammenmischen.