Knoblauchmayonnaise

Die Knoblauchmayonnaise schmeckt als Vorspeise mit Oliven und Brot oder als Sauce zu Fleisch und Fisch. Die Zubereitung ist in diesem Rezept verständlich erklärt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

6 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Eidotter
1 Tasse	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Meersalz

Zubereitung

1. Die **Knoblauchmayonnaise** ist eine Creme aus Olivenöl, Salz und Knoblauch. Diese Beilage stammt aus dem Mittelmeerraum. Zuerst die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen; sie sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

2. Knoblauch schälen, mit Salz in einem Mörser zermahlen oder mit einem Wiegemesser in feinste Stücke zerkleinern.

3. Eier trennen, Eiklar anderweitig verwenden oder entsorgen. Eidotter in eine Schüssel geben und unter kräftigem Schlagen mit dem Knoblauch vermengen. Zuerst einige kleine Tropfen Öl unterrühren und dann in einem dünnen Strahl den Rest des Öls hinzugießen. Dabei mit einem Schneebesen oder elektrischen Handmixer stetig weiter rühren. Darauf achten, dass die Bindung bestehen bleibt, um die richtige Konsistenz für die Mayonnaise zu erreichen.

4. Zum Abschluss mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die fertige Knoblauchmayonnaise in eine kleine Schüssel füllen.

5. Gelingt die Mayonnaise nicht und droht zu gerinnen, etwas Fertigmayonnaise unterrühren. Oder bei der Zubereitung Weißbrot in Milch einweichen und zum Eidotter rühren, das macht die Mayonnaise noch sämiger.

Tipp

Die Knoblauchmayonnaise wird gerne zu Schnecken, Fisch und Schaltieren gereicht.