

Marlène Charell: La Rouille - Aioli auf Röstbrot

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/marlène-charell-la-rouille-aioli-auf-röstbrot

Zutaten:

- 4-5 Knoblauchzehen oder mehr, je nach Geschmack
- 3 Eigelbe
- ca. 100ml Olivenöl
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz
- eventuell einige Fäden Safran
- 1 Baguette/Stangenweißbrot

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen oder im Mörser zerstampfen. Die Eigelbe dazugeben, mit dem elektrischen Schneebesen vermischen und bei laufendem Gerät das Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl zugeben, bis die Masse cremig ist. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Nach Belieben die Safranfäden zugeben.

Baguette in Scheiben schneiden und im heißen Ofen leicht anrösten. Mit der Knoblauch-Mayonnaise bestreichen und warm servieren.

Rezept: Marlène Charell

Quelle: alfredissimo! 1.5.1995