

Zitronen-Aioli mit frittierten Oliven

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Oliven

200 g große, grüne und schwarze Oliven ohne Stein
80 g Semmelbrösel
60 g Mehl
1 Ei
1 l Öl zum Frittieren

Für die Zitronen-Aioli

2 Eigelb
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
200 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 Teelöffel Senf
Salz

Besonderes Zubehör

Stabmixer
hoher, schmaler Mixbehälter

Für laue Sommerabende, die nicht enden wollen, kommt deine Aioli mit knuspriger Begleitung. Zitronensaft- und abrieb verleihen dem cremigen Knoblauch-Dip nicht nur Frische, sondern passen besonders gut zu den ummantelten, würzigen Oliven.

- 1 -

Für die Zitronen-Aioli Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Zitronenschale abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen. Alles mit Senf, Eigelben und Salz in einen Mixbecher füllen.

- 2 -

Mit einer Hand Stabmixer auf den Boden des Mixbehälters drücken, mit der anderen Hand Öl bereit halten. Zutaten zu einer glatten Masse pürieren. Nach und nach ganz langsam Öl dazugießen, dabei Stabmixer langsam nach oben ziehen. So lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Aioli in ein Schälchen umfüllen und abgedeckt kalt stellen.

- 3 -

Für die frittierten Oliven in einem großen Topf Öl auf ca. 175 °C erhitzen. Ei verquirlen. Oliven nacheinander in Mehl, Eiern und Semmelbrösel wenden, sodass sie vollständig bedeckt sind. Oliven ein zweites Mal in Eiern und Semmelbrösel wenden und Panade sanft mit den Fingern festdrücken.

- 4 -

Oliven im heißen Öl ca. 1 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronen-Aioli servieren.