

Vorspeisen

Ajoli oder Alioli oder Ajioli

Rezept für katalanisches Ajoli oder Alioli oder Ajioli. La recette pour Ajoli ou Alioli catalan ou Ajioli. Receta para catalán Ajoli o Alioli o Ajioli. Für diese Knoblauch-Olivenöl-Paste oder – Mayonaise benötigt man nicht viele, aber hochwertige Zutaten:



- 1 frische Knoblauchknolle
- 350 ml bestes Olivenöl
- ½ TL Meersalz
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst)

Die Knoblauchzehen schälen und in einem Mörser zu einem Brei zerdrücken. Das Olivenöl sehr langsam, tropfenweise hinzugeben und ständig umrühren. Meersalz und Zitronensaft hinzufügen und unterrühren.

Hinweis: Das ist die ursprüngliche und klassische Version des katalanischen Ajoli oder Alioli oder Ajioli. Sie ist leicht scharf und aromatisch und eignet sich als Würze zu gegrilltem und gebackenen Fisch und Fleisch, zu Würstchen oder geröstetem Brot (das noch mit Tomatenstücken belegt werden kann..)

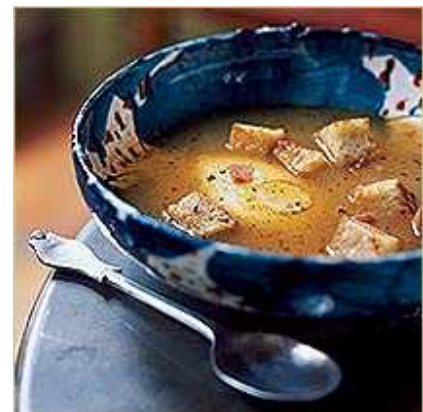
Katalanisches Ajoli oder Alioli oder Ajioli passt ausgezeichnet auch zu Meeresfrüchten und Muscheln.

Heute wird häufig eine weitere, mildere Version verwendet: Meist aus einer Mayonaise auf Eigelbbasis bestehend, werden hier Eigelbe mit dem fein zerdrückten Knoblauch verrührt, bevor auch hier sehr langsam unter weiterem Rühren das beste Olivenöl des Hauses hinzugefügt wird.

Sopa de ajo: Knoblauchsuppe

- 4 Eßlöffel Öl
- 4 Weißbrotscheiben
- 5-8 Knoblauchzehen
- 3/4 Liter Wasser oder Brühe
- 2-3 Eier
- Salz und Pfeffer

Knoblauch im Öl leicht bräunen, herausnehmen. Brot in Würfel schneiden und im Knoblauchöl goldgelb rösten, dann das heiße Wasser bzw. die Brühe zugießen, würzen und aufkochen lassen. Vor dem Servieren die Eier hineinschlagen. Wenn das Eiweiß fest genug ist, wird die leicht verdauliche Suppe aufgetragen. Man kann sie zusätzlich mit frisch gehacktem Knoblauch bestreuen.



(Quelle: www.reisebuch.de)