



Aioli mit geröstetem Knoblauch und Kapern

Zutaten:

6 Knoblauchzehen
200 ml Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 Eigelb
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Kapern, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Meersalz, Tabasco
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen ungeschält mit dem Rosmarin in eine leicht geölte Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Zehen aus der Schale lösen.

Den Knoblauch in einem hohen Gefäß mit Eigelb, Tabasco und Pfeffer verrühren. Dann das Öl langsam unter Rühren (am besten mit dem Pürierstab) dazugeben. Die Kapern unterheben und mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.

Tipp: Die Zutaten müssen alle Zimmertemperatur haben, da die Eier sonst nicht cremig werden. Wer Tabasco nicht mag, lässt ihn weg oder ersetzt ihn durch Chilipulver.