

Safran - Aioli

Zutaten für: 1 Portion

1	Stück	Hühnerei (sehr frisch)
1	Stück	Knoblauchzehe
20	Stück	Safranfäden
75	ml	Sonnenblumenöl
50	ml	Olivenöl
1	TL	Dijon Senf
1,5	TL	Zitronensaft (frisch gepresst)
½	TL	Zucker
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten
Vorbereitungszeit: 2 Stunden

Zubereitung:

Als erstes schälen wir den Knoblauch. Dann diesen sehr fein hacken und zerquetschen. Ihr solltet einen Knoblauchbrei erhalten. Diesen gebt zusammen mit dem Safran, Salz, Zucker, Zitronensaft und Dijon-Senf in eine Schüssel.

Das Ei nun trennen und das Eigelb ebenfalls in die Schüssel geben. Für das Eiweiß haben wir keine Verwendung.

Die Öle abmessen und vermischen, anschließend mit einem Schneebesen alle Zutaten in der Schüssel verrühren und dabei das Öl in kleinen Portionen unterarbeiten. Wenn die Aioli schön cremig ist, sie abdecken und im Kühlschrank zwei Stunden ziehen lassen, dadurch intensiviert sich der Safrangeschmack.