

Rezept

Pinienkern-Aioli

Ein Rezept von Pinienkern-Aioli, am 24.02.2024

Zutaten

50 g Pinienkerne	1 zimmerwarmes Eigelb
1-2 EL Weinessig	Salz
70 ml Sonnenblumenöl	4 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	50 g zimmerwarme Creme fraîche
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie rundherum leicht gebräunt sind.

2. Das Eigelb mit 1 EL Essig und 1 Msp. Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Tröpfchenweise das Sonnenblumenöl dazugeben und jeweils gut unterrühren. Das Sonnenblumenöl zunächst sehr langsam zulaufen lassen, da die Mayonnaise ansonsten gerinnt. Nach und nach das gesamte Sonnenblumenöl einarbeiten, dabei die Zulaufgeschwindigkeit langsam erhöhen.

3. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Pinienkerne mit dem Olivenöl und dem Knoblauch mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Die Knoblauch-Pinienkern-Masse nach und nach unter die Mayonnaise rühren. Zuletzt die Creme fraîche unterrühren und die Aioli mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.