

Rezept

Scharfe Orangen-Aioli

Ein Rezept von Scharfe Orangen-Aioli, am 17.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1 Scheibe Toastbrot
2 EL Pernod (frz. Anisaperitif, nach Belieben)	Saft und Schale von 1/2 Bio-Orange
2 frische zimmerwarme Eigelb	200 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer
2 Msp. Chilipulver	1-2 Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Das Toastbrot klein schneiden und in einen hohen Rührbecher geben. Pernod nach Wunsch und den Orangensaft hinzufügen. Den Knoblauch dazu geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Orangenschale und Eigelbe dazugeben, dann das Öl daraufgießen. Alles zu einer cremigen Mayonnaise pürieren, dabei den Pürierstab immer wieder von unten nach oben führen. Aioli mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronensaft würzen.