

BIOHOTEL

WALSERSTUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Riegler

PREISELBEER-AIOLI

- ◆ 6 Knoblauchzehen
- ◆ 250 ml hochwertiges, kalt gepresstes Öl, z.B. Raps-Öl oder Sonnenblumen-Öl
- ◆ 1 EL Senf
- ◆ 100 g Eigelb
- ◆ 1 Zitrone → Schale und Saft
- ◆ 5 EL Weißwein
- ◆ 500g Preiselbeermarmelade
- ◆ Salz, Pfeffer aus der Mühle

Öl und Eigelb müssen Zimmertemperatur haben.

Knoblauch, Senf und Eigelb in einen Messbecher geben und mit einer Prise Salz, einer Prise Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Jetzt das Öl mit dem Mixstab kräftig in die Eimasse einarbeiten. Nach und nach das gesamte Öl zugeben, dabei eventuell die Mayonnaise mit einem Spritzer Weißwein verdünnen. Am Schluß Preiselbeermarmelade und Zitronenschale einrühren. Kalt stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals nachschmecken, wenn nötig mit einem Spritzer Weißwein verdünnen und glatt rühren.

oder

- ◆ 400 g Mayonnaise
- ◆ 500 g Preiselbeer-Marmelade
- ◆ 1 Zitrone → Saft und Zeste
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ 6 Zehen Knoblauch