

Aioli Límon

und Mojo Rojo mit Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffeln)

Ziegenkäse mit Escalivada Timbal- typisch katalanisch! – 12 Stück

Roter Mojo:

1 Tomate	3 Knoblauchzehen
1 rote Spitzpaprika	2 rote Chilis
1 Weißbrotscheibe	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Ras el Hanout (marokkanische Würzmischung)	
1 Prise Zucker	2 EL Essig
100 ml Olivenöl	

Jeweils alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen, dann in einen schlanken hohen Mixbecher geben: Knoblauch zerdrückt, Chilis entkernt, Paprika gewürfelt.

Mit dem Mixstab von unten her zunächst die Zutaten fein pürieren, dann langsam hochziehen und so alles zu einer dicken Creme emulgieren.

Die kanarischen Kartoffeln werden ursprünglich in Meerwasser gekocht. Dieses hat in etwa einen Salzgehalt von 3,5 %. Ich gebe also 35 g Salz in einen Liter Kochwasser.

Ziegenkäse mit Escalivada Timbal- typisch katalanisch! – 12 Stück

2 rote Paprika, 1-2 Auberginen, 1 Gemüsezwiebel

Im Ganzen bei 180° im Backofen 60 Minuten garen, bis das Gemüse schön weich und „schrumpelig“ ist. Jeweils einzeln noch heiß in Zeitungspapier wickeln und 10 Minuten stehen lassen. Danach lässt sich die Haut leicht abziehen, das Gemüse in Streifen schneiden.

150g Oliven klein schneiden und untermischen, das Ganze mit Salz, Pfeffer, Petersilie + Olivenöl abschmecken.

Zu zylindrischen „Türmchen“ formen, Ziegenkäsescheiben in etwas Öl in der Pfanne anbraten und auf den Timbals anrichten.

Weißer Aioli Limon

Aioli wird traditionell aus Olivenöl hergestellt.

Da es nur mit Olivenöl jedoch etwas herb werden kann, kann man auch andere Öle verwenden oder miteinander mischen.

Zunächst werden die Knoblauchzehen gepellt und gehackt. Der Knoblauch muss aber nicht allzu klein werden, da der Pürierstab das später noch übernimmt. Die Menge des Knoblauchs kann nach Geschmack variiert werden.

2
100
ml

½ TL
200
ml

.

Knoblauchzehen
Milch (zimmerwarm)

Salz
Öl, z.B. Olivenöl oder
Sonnenblumenöl
Pfeffer, Zitronensaft, Senf,
Zitronenabrieb

Milch, Knoblauch und Salz werden in ein hohes Gefäß gefüllt. Jetzt wird das Ganze mit dem

Pürierstab geschlagen, bis der Knoblauch zerkleinert und die Milch etwas schaumig geworden ist. Dann erstmal einige Tropfen Öl dazu geben und kräftig weiter mixen. Nach und nach gießt man immer wieder kleinste Mengen

Öl dazu. Dabei wird die ganze Zeit weiter gemixt, auch wenn man zwischenzeitlich schon denk, etwas falsch gemacht zu haben, da die Masse nicht dicker werden will! Wenn man die Hoffnung schon fast aufgegeben hat, wird die Masse endlich etwas dickflüssiger. Man gibt noch etwas Öl hinzu und mixt so lange weiter, bis die Masse die Konsistenz von Mayonnaise hat. Also streichfest, aber weich.

Die Aioli mit Pfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Senf abschmecken.