

Knoblauchcreme von Karola und akapuma

<http://akapuma.info>

Hierbei handelt es sich um eine besondere Ajoli-Variante, nämlich um „weiße Ajoli“, auch bekannt als „Ajoli mit Milch“.

Die Herstellung dieser Knoblauchcreme ist recht einfach, außerdem gelingt sie sehr zuverlässig. Sie wird ohne rohes Ei zubereitet und kann daher auch bedenkenlos im Sommer serviert werden. Sie kann wie „normale“ Ajoli verwendet werden, z.B. als Dip zu Calamari, zu Crevetten oder zu Čevapčići, oder auch einfach nur zu frisch gebackenem Brot.

Oft findet man Rezepte, nach denen die Ajoli mit Milch sehr dick ist. Sie ist teilweise schon fast schnittfest, und schmeckt entsprechend klumpig. Unsere Creme ist das, was ihr Name verspricht: cremig!

Man benötigt folgende Zutaten:

½ Teelöffel	Speisesalz (nicht mehr nehmen, Ajoli wird schnell zu salzig!)
¼ Teelöffel	weißer, feingemahlener Pfeffer
1 gehäufte Teelöffel	scharfer oder mittelscharfer Tafelsenf
2-3	Knoblauchzehen, zerteilt
100 ml	Milch (z.B. Vollmilch)
150 ml	geschmacksneutrales Speiseöl, z.B. Rapsöl
1 Teelöffel	Zitronensaft, z.B. Citrovin

Alle Zutaten – außer das Öl und den Zitronensaft – in ein hohes Rührgefäß geben. Den Knoblauch grob zerteilen. Die Zutaten mit einem Stabmixer gründlich zerkleinern.

Nun das Öl und den Zitronensaft hinzugeben. Es wird einfach alles auf einmal hinzugeben, besondere Maßnahmen wie „langsam hineinträufeln“ sind bei unserem Rezept nicht nötig! Jetzt wird die Knoblauchcreme mit dem Stabmixer gründlich gemixt.

Das war's schon - Fertig!

Wir wünschen einen guten Appetit!

Warum???

Warum wird kein Olivenöl verwendet?

Normalerweise besteht Ajoli nur aus Olivenöl und Knoblauch. Allerdings schmeckt diese durch den hohen Olivenölanteil oft bitter. Deshalb wird üblicherweise eine Mischung aus Olivenöl und geschmacksneutralem Speiseöl verwendet. Wie viel Olivenöl eine Ajoli „verträgt“, hängt von der Rezeptur ab. So schmecken übliche Ajolis mit Ei und Senf mit etwa 25% Olivenölanteil sehr gut. Unsere Knoblauchcreme würde aber bereits mit einem solchen Olivenölanteil bitter schmecken. Selbst ein 10%-iger Olivenölanteil schmeckt schon leicht bitter. Deshalb verzichten wir ganz auf Olivenöl, so wie es auch bei weißer Ajoli üblich ist.

Warum kommt Senf in Ajoli?

Wässrige Flüssigkeiten (hier: die Milch) und Öl lassen sich normalerweise nicht mischen. Hier braucht man einen Stoff, der dafür sorgt, daß sich diese Flüssigkeiten trotzdem mischen. Solche Stoffe nennt man Emulgatoren. Bei den meisten Ajolis und auch bei Mayonnaisen nimmt man hierfür Eigelb. Das darin enthaltene Lecithin wirkt als Emulgator. Wir nehmen für unser Rezept Senf, der ebenfalls eine emulgierende Wirkung hat, und zusätzlich noch würzt.

Warum wird der Knoblauch vorher zerteilt, der Stabmixer würde ihn doch auf jeden Fall zerteilen?

Zum Einen werden zu große Stücke sonst möglicherweise nicht vom rotierenden Messer des Stabmixers erfasst. Und man kann den Knoblauch kontrollieren, ob er nicht innen faul ist.

Warum werden Öl und Zitronensaft erst später hinzugegeben?

Sobald das Öl hinzugegeben wird, wird die Ajoli beim Mixen dicker. Damit der Knoblauch aber fein zerkleinert wird, wird schon vorher gemixt – bevor es dicker wird.

Würde der Zitronensaft direkt hinzugegeben, würde die Milch relativ stark gerinnen. Sie würde zwar durch das Mixen wieder „zerkleinert“, allerdings kann man das Gerinnen der Milch reduzieren, in dem man den Zitronensaft erst später mit dem Öl hinzugibt.