Frittierte Oliven mit Chili Aioli

30–40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die frittierten Oliven

20 Stk.	Sehr große Oliven (entsteint)
150 g	Manchego
1 Stk.	Ei
60 g	Pankobrösel
6 EL	Mehl
500 ml	Pflanzenöl

Für die Chili Aioli

3 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stk.	Eigelb
200 ml	Olivenöl
2 EL	Frischer Zitronensaft
1 Prise	Chili Peperoncini Birdseye
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird die Chili-Aioli zubereitet. Dafür Knoblauchzehen schälen und fein pressen. Danach die Eigelbe, Salz, Pfeffer und Chili Birdseye hinzugeben.

TIPP: Um das beste Ergebnis zu bekommen, alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten.

2 Die Zutaten in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer weiß-cremig schlagen. Dazu das Öl zunächst tropfenweise, später langsam fließend unter ständigem Schlagen zugeben. Zum Schluss mit Zitronensaft und je nach Bedarf nochmals verfeinern. Kaltstellen.

3 Jetzt die Oliven zubereiten. Dafür jede der entkernten Oliven mit einem kleinen Stückchen Manchego füllen. Dann Mehl, verrührtes Ei und Pankobrösel für die Panade bereitstellen.

4 Jetzt die Oliven panieren. Dafür die Oliven in Mehl wälzen, in Ei tauchen und in den Pankobröseln rollen. Im letzten Schritt einen Topf Pflanzenöl erhitzen um die Oliven zu frittieren. Anschließend mit Küchenrolle abtupfen.

5 Jetzt die knusprigen Oliven mit der Chili Aioli gemeinsam mit anderen Tapas servieren.