



Frittierte Oliven mit Chili Aioli

🕒 30–40 Min   

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 Küchenpapier abtupfen.
- 5 Jetzt die knusprigen Oliven mit der Chili Aioli gemeinsam servieren und genießen.

Zutaten 6 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 |

