

# Spanien allgemein

Die spanische Küche ist natürlich an den Küsten und auf den spanischen Inseln von der mediterranen Küche geprägt und verarbeitet sehr viel Fisch.

Die spanischen Rezepte sind einfach und von frischen unpürierten Zutaten dominiert. Es wird natürlich fast nur Olivenöl verwandt und mit Kräutern und Gewürzen wird sehr spartanisch umgegangen. Im Gegensatz zu deutschen Gerichten kennt die spanische Küche kaum Soßen.

Die Salate werden ohne Vinigrette gereicht, Öl und Essig werden zusätzlich gereicht, so das jeder seinen Salat selbst anmachen kann. Ganz bekannte spanische Gerichte sind die Tapas und die Paella, sowie Tortillas und die Aioli, die spanische Knoblauchmayonnaise.

Aioli oder Ajoli ist aus der spanischen Küche als Vorspeise nicht wegzudenken, ideale Beigabe zu den berühmten Tapas. Aioli besteht ursprünglich nur aus zerhacktem Knoblauch mit Olivenöl. Durch Zugabe von Eigelb wird daraus eine leckere scharfe Knoblauchmayonnaise.

Bei der Zubereitung muss man darauf achten, das erst der Knoblauch fein zerdrückt, dann das Eigelb zugegeben wird und man unter ständigem rühren das zimmerwarme Öl ganz langsam zugegeben wird. Man kann Aioli auch fertig kaufen, allerdings liegen Welten zwischen dem Geschmack frisch zubereiteter Aioli und gekaufter. Selbstgemachte Aioli können Sie problemlos 2 bis 3 Tage im Kühlschrank lagern. Am besten pur mit Baguette oder Weißbrot geniessen.

## **Zutaten für 4 Personen:**

2 Eigelbe (gut verquirlen)  
1 TL Salz  
2 gestr. Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Senf (können Sie auch weglassen)

1 Spritzer Zitronensaft oder Essig

250 ml Olivenöl

5 Knoblauchzehen oder 2 Esslöffel Knoblauchgranulat