



## Skordalia & Mayonnaise mit nativem Knoblauch-Ölivenöl

Mit Skordalia, der griechischen Kartoffel-Knoblauchcreme und selbst gemachter Knoblauch-Mayonnaise lassen sich Grillgäste immer schwer beeindruckt, beides passt gleich gut zum Gemüse ebenso wie zum Fleisch oder zum Fisch.

### Skordalia

#### Zutaten:

**Festkochende Kartoffeln (schmecken aromatischer als mehlig kochende), natives Knoblauch-Ölivenöl, Gemüsebrühe, Zitronensaft, Petersilie, Salz**

#### Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in leicht übersalzenem Wasser gar kochen. (Kartoffeln nehmen Salz später nicht mehr auf, es bleibt dann nur an ihrer Oberfläche haften.) Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln unter Zugabe der Brühe, dem Olivenöl und der Zitrone zu einer geschmeidigen Creme stampfen. Die Proportionen der Mengen bleiben dabei im geschmacklichen Belieben des Kreateurs. In Griechenland darf es etwas mehr Knoblauchgeschmack sein und immer viel Zitrone. Auch bei der Auswahl der Kräuter gibt es keine festen Regeln, Petersilie passt jedoch nicht nur gut zur Kartoffel sondern auch recht universell zu den weiteren Gerichten zu denen Skordalia gegessen wird.

### Knoblauch-Mayonnaise

#### Zutaten:

**1 Eigelb, einen Spritzer Zitronensaft, natives Knoblauch-Ölivenöl, Salz und Kräuter nach Belieben**

#### Zubereitung:

*Aus einem Brief an unseren Freund Johann, der nachfragte, wie er Mayonnaise selber machen könnte:*

... Wie immer zunächst etwas Theorie lieber Johann, um ein besseres Verständnis für die Dinge, die Du vorhast, zu wecken. Mit zwei Medien haben wir es bei der Herstellung einer Mayonnaise zu tun, die sich von allein nicht verbinden würden. Einer wässrigen Phase und einer fettigen Phase, sie müssen zu einer Emulsion miteinander verbunden werden, entweder zu einer „Wasser in Öl-Emulsion“ oder einer „Öl in Wasser-Emulsion“. Lässt man diese zur Emulsion zusammen geführten Phasen ruhen, entmischen sie sich wieder, soll sie dagegen stabil bleiben, bedarf es dafür eines Emulgators oder eines „physikalisch-chemischen“ Tricks. Anschaulich, damit aber wissenschaftlich nicht ganz exakt, lässt sich das so beschreiben.

Man spricht davon, dass eine Mayonnaise „geschlagen“ wird – warum eigentlich? Du wirst eine „Öl in Wasser Emulsion“ erzeugen. Die Struktur der wässrigen Phase lässt sich als Ansammlung großer Kugeln beschreiben. Gibt man sie in ein hohes, schlankes Glas, schüttelt es auch noch, dann verdichten sich die Kugeln und es verbleiben Hohlräume zwischen ihnen, da wo sie aneinander stoßen. Jetzt kommt die Olivenölphase, die sich als eine Ansammlung relativ kleiner Kugeln darstellt. Die Aufgabe ist es nun diese Olivenölkügelchen durch das „Schlagen der Masse“

in die Hohlräume zwischen die großen Kugeln zu bringen. Sie sind dann in den Hohlräumen „gefangen“ und die spätere Entmischung wird dadurch auch ohne Emulgator erschwert. Das Eigelb ist die wässrige Phase, es könnte aber auch ein Zitronen-, Orangen- oder ein anderer passender Pflanzensaft sein. Das Eigelb wirkt jedoch neben der wässrigen Phase durch das enthaltene Lecithin zusätzlich noch als Emulgator.

Als erstes muss nun das Olivenöl in kleine Tröpfchen „zerschlagen“ werden, um diese in die Hohlräume drücken zu können, optimal wird es, wenn jeder Hohlraum mit einem Olivenkügelchen gefüllt wird. Als wirksames Schlagwerkzeug fungiert eine Gabel, besser ein Schneebesen. Für Anfänger eignen sich am besten Schneebesens, die antihaftend mit Kunststoff überzogen sind, es gibt sie in diversen Farben.

So, mit diesem Grundwissen kannst Du nun zur Tat schreiten. Nimm eine Schale, die gut in der Hand liegt, gebe ein Eigelb hinein und einen Spritzer Zitronensaft und stelle das gewählte Olivenöl in einem Gefäß bereit, aus dem es sich mit einem feinen Strahl ausgießen lässt. Alle Werkzeuge, Schüsseln und Zutaten müssen die gleiche Raumtemperatur aufweisen, sonst gelingt es nicht. Die letzte Zutat ist eine mentale: viel Geduld.

Mit dem Schneebesen gut das Eigelb mit dem Zitronensaft verrühren und wenige Tropfen von dem Olivenöl dazu geben und sie mit dem Schneebesen zerschlagen. Sind sie im Eigelb nicht mehr sichtbar, erneut einige Tröpfchen dazu gegeben, wieder zerschlagen und in das Eigelb einarbeiten. Du wirst schnell merken, dass es mit dem Rühren des Schneebesens nicht gelingt, es muss im Wortsinne immer aus dem Handgelenk geschlagen werden, also feste Raufhauen auf das Eigelb.

Mit der Zeit entsteht eine dickflüssige Masse und je dicker sie wird, desto mehr darf mit einem Mal von dem Olivenöl hinzugefügt werden. Wird die Masse fest und steif kann sie mit etwas Wasser, auch mit Zimmertemperatur, wieder verdünnt werden und der Prozess der Zugabe von Olivenöl fortgesetzt werden. Der Weltrekord liegt wohl bei drei Litern Mayonnaise aus einem Eigelb.

Wer am Anfang zu schnell sein möchte und nicht diszipliniert Tröpfchen für Tröpfchen zugibt, wird es nicht schaffen. Wichtig ist noch zu beachten, dass die Mayonnaise nicht so fest werden kann, wie bei Fertigprodukten aus dem Handel, ihnen werden dafür Emulgatoren und Stabilisatoren zugesetzt, die wir nicht verwenden wollen.

Die Verfeinerung der Mayonnaise kann von Anfang an erfolgen, z.B. mit dem Zusatz von etwas Senf oder nachträglich durch die Zugabe von Joghurt (wieder die Zimmertemperatur beachten), der sie weniger fettig macht.

Zum Schluss noch einen Tipp, wie eine Mayonnaise gerettet werden kann, wenn sie nur flockig und nicht cremig wird. Dieser Masse etwas lauwarmes Wasser zufügen und die flockige Masse darin zu einer sämigen Masse glatt rühren. Sie ist dann der neue Grundansatz mit dem neu begonnen werden kann, wieder erst mit wenigen Tröpfchen und Geduld. Übrigens - Anfänger schlagen den Schneebesen mit dem Arm aus der Schulter, was zum Muskelkater führt, Profis dagegen schlagen aus dem Handgelenk, was aber einiger Übung bedarf.

Viel Erfolg und liebe Grüße  
Conrad