Frittierte Ährenfische mit Aioli

Eine Hand voll Ährenfische
Etwas Mehl
Öl zum Frittieren

1 Ei
250 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
½ Zitrone (Saft davon)
½ TL Dijon Senf
Salz und Pfeffer

Die Ährenfische trocken tupfen und leicht salzen.

Die Fische im Mehl (am besten mit einem Sieb) wälzen.

Die bemehlten Fische in heißem Öl goldbraun frittieren.

Die frittierten Fische auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Aioli gehackten Knoblauch mit dem Ei mischen. Mit einem Pürierstab (oder im Thermomix) mixen und langsam das Öl hinein fließen lassen, bis die Aioli eine cremige Konsistenz hat. Senf und Zitronensaft darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die frittierten Ährenfische schmecken am besten heiß und frisch. Die Aioli kann auch gut vorbereitet werden.