

Rezept

Estragon-Sardellen-Mayonnaise

Ein Rezept von Estragon-Sardellen-Mayonnaise, am 17.06.2024

Zutaten

2 zimmerwarme Eigelbe	1-2 EL Limettensaft
1 TL mittelscharfer Senf	Salz
100 ml Sonnenblumenöl	150 ml Walnussöl
2 Sardellenfilets in Öl (aus dem Glas)	3 Stängel frischer Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die zimmerwarmen Eigelbe mit 1 EL Limettensaft, dem Senf und 1 Msp. Salz in eine Rührschüssel geben.

2. Alles mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Tröpfchenweise das Öl dazugeben und jeweils gut unterrühren. Öl zunächst sehr langsam zulaufen lassen, da die Mayonnaise ansonsten gerinnt. Nach und nach das gesamte Öl einarbeiten, dabei die Zulaufgeschwindigkeit langsam erhöhen.

3. Die Sardellenfilets gut abtropfen lassen und fein hacken. Estragon waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. Sardellen und Estragon unter die Mayonnaise rühren. Mayonnaise mit Limettensaft und Salz abschmecken.