

Rezept

Mayonnaise und Remoulade

Ein Rezept von Mayonnaise und Remoulade, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 EL Weißweinessig oder Zitronensaft | 1 Eigelb (M) |
| 1 TL scharfer Senf | 1/8 l neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
(weißer) Pfeffer |
| Salz | 2 Essiggurken |
| 1 EL Kapern | 2 hart gekochte Eier (M) |
| je 1/2 Bund Estragon und Kerbel | 1 Schalotte (nach Belieben) |
| 2 Sardellenfilets (in Öl, nach Belieben) | |
| 3 EL Naturjoghurt oder Sahne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen. Alles Zimmertemperatur annehmen lassen, damit die Mayonnaise später schön dick und cremig wird.
2. Den Weißweinessig oder Zitronensaft, das Eigelb und den Senf in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Löffel glatt verrühren.
3. Das Öl zuerst tropfenweise unterrühren, dabei ohne Pause mit einem Schneebesen, den Quirlen des Handrührgeräts oder einem Pürierstab rühren.
4. Sobald die Mayonnaise sichtbar bindet, das Öl in einem dünnen Strahl, aber immer noch langsam dazugießen, sodass sich das Öl immer sofort mit der cremigen Masse gleichmäßig verbindet.
5. Wurden die Zutaten zu kräftig geschlagen, kann die Mayonnaise ein bisschen zu dick sein. Dann einfach mit 1-2 TL Wasser wieder ein wenig cremiger rühren. Fertige Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für die Remoulade jetzt noch die Kapern grob hacken, die Gurken klein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
7. Die Eier halbieren, die Eigelbe herauslösen und mit einem Löffel durch ein feines Sieb streichen, Eiweiße fein hacken. Nach Belieben die Sardellenfilets ebenfalls fein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

8. Die Kapern, Gurken, Kräuter, Eigelbe, Eiweiße, Schalotten und eventuell die Sardellen unter die Mayonnaise rühren. Mit Joghurt oder Sahne verdünnen, abschmecken.
-
9. Die Mayonnaise oder Remoulade für die Zubereitung von Rezepten verwenden. Oder in kleine Schälchen füllen und als Dip servieren: Beides passt sehr gut zu Roastbeef mit Ofenkartoffeln, Fish & Chips, gekochtem Spargel, gekochten Artischocken oder rohen Gemüsesticks.