Rezept

# Remouladensauce mit Kapern und Sardellen

Ein Rezept von Remouladensauce mit Kapern und Sardellen, am 31.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **3** | Cornichons |
| **4** | Sardellenfilets |
| **1 Handvoll** | Kerbel |
| **200 g** | Mayonnaise |
| | Salz |
| **1 Prise** | Zucker |
| **1 EL** | kleine Kapern |
| | ½ Bund Petersilie |
| **2 Zweige** | Estragon |
| **1 EL** | mittelscharfer Senf |
| | Pfeffer |
| | 1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Cornichons und Kapern abtropfen lassen, die Gürkchen sehr fein hacken. Sardellenfilets kurz abspülen, trockentupfen und hacken. Kräuter kurz waschen, trockenschütteln, abzupfen und fein hacken.

2. Die Mayonnaise mit Senf, Cornichons, Kapern, Sardellen und Kräutern verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Möglichst rasch zu Tisch bringen oder bis zum Servieren kühl stellen. Mit kaltem Braten, z.B. Roastbeef, zu Sülzen, gekochten Eiern, gebratenem Fisch oder Krustentieren servieren.