

Rezept

Remouladensauce mit Sardellen und Cornichons

Ein Rezept von Remouladensauce mit Sardellen und Cornichons, am 25.04.2024

Zutaten

1 Ei Sardellenfilets (in Öl)

2 Gewürzgürkchen (Cornichons; aus dem Glas) 1 EL Kapern

1 Stängel Estragon **3 Stängel** Petersilie

1 Handvoll Kerbel **200 g** Mayonnaise (selbst gemacht oder aus dem

Glas)

1TL Dijon-Senf **1-2 Spritzer** Zitronensaft

Salz Pfeffer

Zucker 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

- 1. Das Ei in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen, anschließend pellen und möglichst fein würfeln. Sardellenfilets, Gürkchen und Kapern abtropfen lassen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
- 2. Mayonnaise und Senf mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die vorbereiteten Zutaten unterheben und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 2 Prisen Zucker und Paprikapulver würzen.