

Rezept

Sauce Tartare

Ein Rezept von Sauce Tartare, am 19.04.2024

Zutaten

1 Ei	4 Sardellenfilets (in Salz oder Öl eingelegt)
2 EL Salzkapern	½ Bund glatte Petersilie
25 g Cornichons	200 g Mayonnaise
Meersalz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3 TL Zitronensaft	5 EL Joghurt (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Ei in 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Inzwischen die Sardellenfilets abspülen (in Salz eingelegt) oder abtropfen lassen (in Öl eingelegt), trocken tupfen und fein hacken. Die Salzkapern kalt abbrausen, trocken tupfen und ebenfalls hacken.
2. Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blättchen sehr fein hacken. Cornichons ebenfalls fein hacken. Das Ei pellen, das Eiweiß sehr fein hacken (das Eigelb nicht verwenden).
3. Die Mayonnaise mit Sardellen, Kapern, Petersilie, Cornichons und Eiweiß vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für eine leichtere Konsistenz nach Belieben mit dem Joghurt verrühren.