

## Remouladen-Soße

### Für zwei Personen

|                          |                           |                         |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1 TL Sardellen           | 1/2 Zitrone               | 2 Gewürzgurken          |
| 1 TL Kapern              | 1 Ei                      | 1TL mittelscharfer Senf |
| 10 ml Worcesterhiresauce | 1 Zweig glatte Petersilie | 1 Zweig Kerbel          |
| 1 Zweig Estragon         | 125 ml Sonnenblumenöl     | 1 Prise Zucker          |
| Salz                     | schwarzer Pfeffer         |                         |

Die Petersilie, den Kerbel und den Estragon waschen, abzupfen und klein hacken. Die Sardellen in feinste Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kaper sowie die Gewürzgurken ebenfalls klein hacken. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft sowie der Worcesterhiresauce und dem Zucker verrühren und langsam das Sonnenblumenöl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise verrühren. Abschließend die kleingehackten Kräuter und die anderen Zutaten untermengen und die Remoulade mit Salz abschmecken.

Brigitte Kuhn am 23. März 2015