

## Remouladen-Soße

### Für 2 Portionen:

300 ml Sonnenblumenöl	2 Eigelb	1 EL Zucker
1 EL Essig	1 EL Senf	1 EL Zitronensaft
1 TL Salz	4 kleine Cornichons	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
1 EL Kapern	1 EL Petersilie	1 EL Estragon
1 TL Dill	2 EL Schmand	50 g Joghurt

Eigelb, Zucker, Essig, Senf und Zitronensaft mit dem Rührgerät oder dem Pürierstab auf mittlerer Stufe ca. 3-5 min. schlagen bis eine dickliche Masse entstanden ist. Dann das Öl langsam und schubweise unterrühren; salzen.

Die Cornichons, Zwiebel und Kapern fein hacken und mit den Kräutern unter die Mayonnaise heben. Abschließend Joghurt und Schmand unterrühren.

NN am 20. April 2021