

Remoulade

Für 2 Portionen

250 ml Sonnenblumenöl	2 Eigelb	1 EL Zucker
1 EL Essig	1 EL Senf	1 EL Zitronensaft
1 TL Salz	4 kleine Cornichons	1 kleine Zwiebel
1 EL Kapern	1 EL Petersilie, gehackt	1 EL Estragon, getrocknet
1 TL Dill	100 g Schmand	

Eigelb, Zucker, Essig, Senf und Zitronensaft mit dem Pürierstab auf mittlerer Stufe pürieren bis eine dickliche Masse entstanden ist (3-5 min.). Dann das Öl langsam und vorsichtig unterpürieren; Salz dazugeben. Die so entstandene Masse ist eine gute Mayonnaise.

Nun die Gäurkchen, Zwiebel, Kapern sehr fein hacken und mit den Kräutern unter die Mayonnaise heben. Abschließend Schmand unterrühren.

NN am 05. Juni 2021