

Chili Mayonnaise

Für 2 Portionen

3 Eier	300 ml Öl	1 Bio-Zitrone
1 EL dunkles Sesamöl	2 EL Sojasauce	3 EL Chilisauce
3 EL Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

Die Eier trennen und die Eigelb in eine Schüssel geben. Die Eigelb mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse schlagen und nach und nach das Öl dazu fließen lassen (pro Eigelb etwa 100 ml.) Dabei immer weiter schlagen. Die Zitrone auspressen. Die Eimasse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, damit das Öl im Geschmack nicht zu dominant ist. Als erstes einen Esslöffel Sesamöl, drei Esslöffel Chilisauce und drei Esslöffel Crème-fraîche dazugeben. Das Fett der Crème-fraîche umschließt die Schärfe und mildert damit etwas den Geschmack.

Tipp:

Zu der Chili-Mayonnaise passen sehr gut gebackene Speisen, wie z.B. Garnelen in Tempura.

Steffen Henssler am 16. 01. 2012