

Selbstgemachte Remoulade

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	300 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
1 Becher Schmand	1 EL heller Balsamico	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft		

Außerdem:

5 Cornichons	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Kapern	Salz, Pfeffer

Eier, Senf und Öl in ein ausreichend hohes Gefäß geben und mithilfe eines Pürierstabes aufschlagen. Wichtig: Den Pürierstab ganz unten aufsetzen und beim pürieren langsam nach oben ziehen, bis eine dicke Emulsion entstanden ist – die Mayonnaise. Schmand unterrühren sowie Balsamico, Zucker und Zitronensaft. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Cornichons ebenfalls fein würfeln. Petersilie und Dill waschen und trockentupfen. Fein hacken. Kapern abtropfen lassen und auch fein hacken. Alles unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig:

Die Remoulade sollte innerhalb eines Tages gegessen und stets gekühlt werden, da sie rohes Ei enthält.

Björn Freitag am 05. September 2021