

Zitronen-Chili-Mayonnaise

Für 2 Personen:

1 Eigelb	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	1 Chilischote
1 TL Senf	100 ml Rapsöl	1 EL Crème-fraîche
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Die Chilischote in Ringe schneiden.

Eigelb, Senf, Chili, Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermengen, nach und nach 100 ml Rapsöl unter Rühren dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und Crème fraîche unterrühren.

Steffen Henssler am 24. Februar 2022