

Perfekte Mayonnaise für Pommes

Für 4 Personen:

2 Eigelb	1/2 Zitrone	1 TL Senf
200 ml Rapsöl	2 EL Crème-fraîche	1 Msp. Gewürzsalz
1/2 TL Paprikapulver	1 TL Worcestersauce	1/2 TL Chilisauce
1 Msp. Würzkraft		

Eigelb in eine Schüssel geben. Zitronensaft über die Eigelbe träufeln und Senf dazugeben, mit einem Schneebesen verrühren. Das Rapsöl nach und nach in einem dünnen Strahl unter weiterem Rühren in die Schüssel laufen lassen. Sobald das gesamte Öl dem Mayonnaise-Ansatz zugefügt wurde, noch einmal alles kräftig verrühren, bis eine dickflüssige Emulsion entsteht.

Die Mayonnaise mit Crème fraîche, Gewürzsalz, Paprikapulver, Worcester-, Chilisauce und Würzkraft verfeinern. Alles gut verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Mayonnaise zum Beispiel zusammen mit knusprigen Pommes Frites servieren.

Steffen Henssler am 18. Juli 2023