Remoulade

Zutaten:

· 3 Eigelb
· 1 EL mittelscharfer Senf
· 300 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl
· 6 Essiggurken
· 3 EL Wasser von Essiggurken
· 3 Schalotten
· 3 hartgekochte Eier
· ½ Bund Petersilie
· ½ Bund Schnittlauch
· Salz
· Zucker
· Cayenne-Pfeffer

Für die Zubereitung der Mayonnaise sollten Eier, Senf und Öl die gleiche Temperatur haben. Mit einem Schneebesen oder in einer Küchenmaschine das Eigelb mit dem Senf verrühren. Anschließend das Öl tropfenweise hinzufügen, bis eine Bindung entsteht. Dann das Öl in etwas größeren Portionen hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Mayonnaise aufschlagen.

Gurken, Schalotten und hartgekochte Eier fein würfeln, die Kräuter hacken. Die Mayonnaise mit Essigwasser glattrühren und die vorbereiteten Zutaten unterrühren. Mit Salz, Zucker und etwas Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden
Sendetermin: 09.07.2017
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen