

Selbst gemachte Remoulade

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 6 frische Bio-Eier
- 1 TL Senf
- 200 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 2 Schalotten
- 2 EL Kapern
- 2 Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Kerbel
- einige Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- etwas Zitronensaft
- 5 EL Joghurt

2 Eigelb mit Senf in einen Rührbecher geben und mit einem Handmixer aufschlagen. Nach und nach das Öl in kleinen Portionen hinzufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Die restlichen Eier hart kochen, pellen und klein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kräuter säubern, Thymianblätter von den Stielen zupfen. Alle Kräuter fein hacken.

Eier, Schalotten, Tomaten, Kräuter und Kapern zur Mayonnaise geben und verrühren. Joghurt hinzufügen und unterrühren. Die Remoulade mit Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und 1 Prise Chilipulver abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 15.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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