

Cocktail-Soße

Zutaten:

- 2-3 EL selbst gemachte Mayonnaise
- 1 EL (aus dem Glas, 80 % Fett) Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Wermut oder Cognac
- 1 Maracuja
- Salz
- Zucker

Mayonnaise in eine Schüssel füllen. Die Maracuja aufschneiden, das Fruchtfleisch herauskratzen, über einem Sieb den Saft herausdrücken und zur Mayonnaise geben. Die anderen Zutaten hinzufügen und verrühren. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Zutaten für die Mayonnaise (Grundrezept):

- 2 Eier
- 0,2 l neutrales (z. B. aus Raps oder Sonnenblumen) Pflanzenöl
- 1 EL Senf
- Salz
- Zitronensaft

Wichtig: Für die Zubereitung der Mayonnaise sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt sie.

Die Eier aufschlagen und mit dem Senf in einen hohen und schmalen Behälter geben. Mit einem Stabmixer oder Handrührgerät verquirlen, dabei das Öl in kleinen Portionen hinzufügen und unter die Eiermasse mixen. Wenn die Masse eine feste Bindung bekommt, kann das Öl etwas großzügiger hinzugefügt werden. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 28.12.2011

Koch/Köchin: Rainer Sass

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