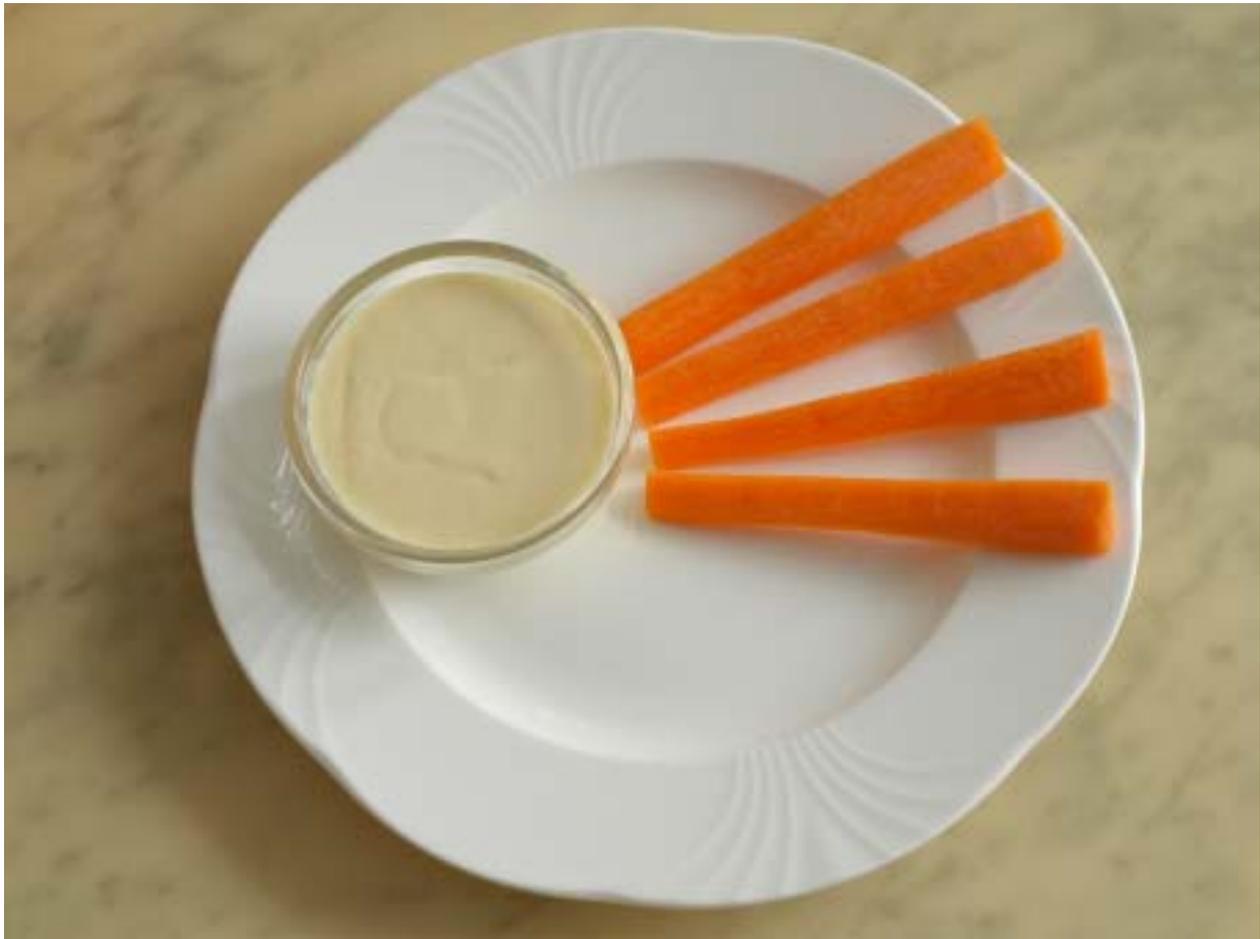


Aufgemixte Mayonnaisesauce



Zutaten für sechs bis acht kleine Glasschälchen:

1 ganzes, sehr frisches Ei

1 TL mittelscharfer Senf
(alternativ Dijon-Senf)

100 ml Sonnenblumenöl
(oder Olivenöl, auch
Maiskeimöl ist ok)

Saft von 1/2 Zitrone

1/2 TL Estragonessig,
ersatzweise Weißweinessig

1 Prise Zucker

1 Msp Salz

1/2 TL Cayennepfeffer

3 EL Sahne

1 EL geschlagene Sahne

Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Alle Zutaten außer der geschlagenen Sahne in einen hohen Mixbecher aus Kunststoff geben und mit dem Schneidestab schaumig aufschlagen.

2. Sahne schlagen und einen EL davon vorsichtig unterheben.

3. In kleinen Glasschälchen auf den Portionstellern servieren oder die entsprechenden Gerichte damit überziehen.

Verwendung:

Verwenden kann man sie diese Mayonnaisesauce entweder als Dip z.B für Rohkost, Calamares fritos, Pommes frites etc. oder auch zum Überziehen von Gerichten wie z.B. halbierten harten Eiern, Gemüsekugeln etc. und zum Würzen von Speisen.

Achtung:

Nur für die sofortige Verwendung geeignet, nicht aufheben.

Hinweise:

Diese flüssige Mayonnaise kann in vielen Fällen gekaufte Mayonnaise-Produkte übertreffen.

Der Geschmack verändert sich mit der Sorte Senf und den Ölsorten. Mit zusätzlichen Gewürzen wie z.B. Knoblauch oder Paprikaschoten kann man viele Variationen erzeugen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, kalte Saucen, international

Rezeptanregung: Eckart Witzigmann: Meine hundert Hausrezepte. Südwest Verlag München, 1986, Seite 266
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023