

Senf-Mayonnaise

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------|-------------|----------------------|
| 1 Schalotte | 1 TL Kapern | 2 Cornichons |
| 1 EL Dijonsenf | 1 Eigelb | 1 EL Champagneressig |
| Saft von 1 Zitrone | 1 TL Zucker | 125 ml Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | | |

Schalotte schälen und fein hacken, Kapern und Cornichons fein hacken. Zusammen mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Wasser in einen Mixer geben und verrühren, dabei nach und nach das Olivenöl einlaufen lassen bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Buchholz 04. Februar 2013