

Mayonnaise

1 Eigelb 1/2 TL Essig 150 ml Pflanzenöl Senf, Salz, Pfeffer 1 TL Zitronensaft

Die Mayonnaise gelingt bestens mit einem Mixstab. Dazu fülle man alle Zutaten in einen Mixbecher; Mixstab auf den Grund des Bechers stellen, einschalten, einige Sekunden bewegungslos verharren; den Mixstab langsam (Zeitlupentempo) von unten nach oben zu ziehen, ohne dass Luft in die Mayonnaise eingearbeitet wird; fertig.

Mit etwas Sauerrahm oder Schmand wird die Mayonnaise leichter.

Varianten:

Mit Zitronensaft:

2 Eigelb, Senf, etwas Zitronensaft, Salz, weißen Pfeffer, 150 ml Pflanzenöl in den Mixbecher geben und wie oben verfahren. Mit Zucker und Worcestershiresauce pikant abrunden.

Salmonellenfreie Mayonnaise:

Eier hart kochen, Eigelb zerdrücken. Diese Eigelbmasse nimmt weniger Öl auf als das rohe Eigelb, daher zuvor mit Flüssigkeit verrühren (mixen).

Remouladen-Soße:

Mit Gewürzgurken, Kapern, Sadellen, Petersilie, Senf, Kerbel, Estragon vermengen.

Chantilly-Soße:

Mit geschlagener Sahne, Zitronensaft, Cayennepfeffer vermengen.

Kräuter-Soße:

Mit Petersilie, Kerbel, Estragon, Dill, Schnittlauch vermengen.

Cocktail-Soße:

Mit Ketschup, Sahne, Zitronensaft, Tabasco, Weinbrand, Paprikastücke verrühren.

Grüne Soße:

Mit Püree von blanchierten Kräutern vermengen.

Thousand-Island-Soße:

Mit gewürfelter Paprika, Sahne, Ketschup und Tabasco vermengen.

NN am 29. April 2012