

# Remoulade

## Für 2 Portionen

2 Eigelbe	$\frac{1}{4}$ TL Salz	1 TL Senf
1 TL Weißweinessig	250 ml Sonnenblumenöl	1 Spr Zitronensaft
1 Prise Pfeffer	1-2 Schalotten	1-2 Gewürzgurken
frische Kräuter	1 EL Kapern	

Die Eigelbe rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur haben. Dann in einen Messbecher geben und mit dem Salz, Senf und dem Weißweinessig verrühren.

Das Sonnenblumenöl langsam in den Messbecher gießen. Den Mixstab anschalten und auf kleiner Stufe das Öl mit den Eigelben mixen. Sobald sich eine Emulsion ergibt, den Mixstab langsam nach oben ziehen, so dass sich das restliche Öl mit den Eigelben zu einer Mayonnaise verbindet.

Den Zitronensaft und den Pfeffer einrühren. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Gewürzgurken fein würfeln und beides unter die Sauce rühren.

Frische Kräuter vom Stängel zupfen, fein hacken und mit den Kapern unter die Remoulade rühren. Nochmals mit Salz abschmecken.

### **Tipp:**

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, da sich Eigelb und Öl sonst nicht verbinden. Stets sehr frische Eier verwenden. Die Remoulade ist gut gekühlt maximal 2 Tage haltbar.

NN am 04. August 2025