



Remoulade mit sauren Gurken

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Schüssel, Mixer mit Knethaken

Zutaten

- 2 hart gekochte Eier
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 125ml (1/8l) helles Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
- 125ml (1/8l) saure Sahne
- 1/2 kleine Zwiebel fein gehackt
- 2 Gewürzgurken fein gehackt
- Pfeffer, Salz
- 1 EL Obstessig
- gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch o.ä.

Zubereitung

Eigelb aus den hart gekochten Eiern herauslösen und im Mixbecher mit einer Gabel zerdrücken. Senf (als Gewürz und als Emulgator) und frisches Eigelb (aus Hygienegründen nur ganz frisches Ei verwenden!) dazugeben.

Mixer auf höchste Stufe stellen und Masse homogen vermischen. Bei laufendem Mixer langsam das Öl zu tröpfeln. Hier muss das Öl in ganz kleinen Portionen unter kräftigem Rühren schön eingemischt werden. Wenn mensch das Öl zu schnell zugibt, trennen sich Öl und Masse und es gibt Flocken in Öl aber keine Mayonnaise.

Wenn alles Öl zugegeben ist und die Masse schön gleichmäßig und fest geworden ist, langsam die saure Sahne unterrühren. Zwiebel, Gurke und Kräuter kleinhacken und einmischen. Den Essig zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Remoulade in eine schöne Schüssel umfüllen und mit etwas Kräutern oben drauf dekorieren.

Guten Appetit!