

REMOULADE

Zutaten

3	Eigelbe
1 EL	Weißweinessig
1/2	Zitrone, der Saft
1 Prise	Salz
1/2 TL	Senf, mittelscharf
200-250 ml	Öl
2 EL	Schalotten, fein gewürfelt
100 g	Gewürzgurken, gehackt
1 EL	Kapern, fein gehackt
2-3 Stück	Sardellen
1 TL	Senf, mittelscharf
1 TL	Essig
1 TL	Kerbel, gehackt
1 TL	Estragon, gehackt
1 TL	Petersilie, gehackt

Zubereitung

Weißwein, Essig, Estragon, Kerbel, gehackte Schalotten und Pfefferkörner in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. In eine Metallschüssel passieren und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe sowie 2 EL Wasser oder Fond hinzugeben.

Zuerst die Schalottenwürfel in etwas Rapsöl glasig anschwitzen.

In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit Essig, Zitronensaft, einer Prise Salz und Senf verquirlen.

Dann das Öl zunächst tropfenweise und später in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Solange rühren, bis eine homogene, cremige Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um die Mayonnaise in Remoulade zu verwandeln, die anderen Zutaten hinzufügen und alles gut vermischen. Zum Schluss noch einmal abschmecken.