



Mayonnaise

Hausgemachte Mayonnaise ist nicht nur bedeutend leckerer, sondern im Grunde sehr einfach und schnell herzustellen. Sie ist außerdem Basis für weitere Saucen (Aioli, Remoulade, Tartare, Cocktail, Salsa Golf, Salsa Carpaccio) und Speisen (Coleslaw, Krabbencocktail, Kartoffelsalat, Crostini, Sandwiches).

Schritt 1: Eine Rührschüssel aus Metall heiß ausspülen und abtrocknen. Die beiden Eigelbe, den Weinessig, Senf sowie eine Prise Salz und Pfeffer in die warme Schüssel geben und mit einem Handmixer auf mittlerer Stufe 1 Minute schaumig aufschlagen.

Schritt 2: Unter weiterem Rühren ein Drittel des Öls TROPFENWEISE und in einem sehr dünnen Strahl zufügen. Dieser Schritt sollte ganz langsam erfolgen, ca. 2 Minuten.

Schritt 3: Anschließend das restliche Öl in dünnem, gleichmäßigem Strahl einrühren, bis eine feste Emulsion entsteht..

Schritt 4: Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.

Falls die Mayonnaise zu fest ist, kann sie nach Belieben mit 1 EL warmer Hühner- oder Gemüsebrühe oder mit warmen Wasser verdünnt werden. Die Mayonnaise hält sich in einem gut verschlossenem Marmeladenglas mehrere Tage im Kühlschrank. Man sollte immer nur so viel herausnehmen, wie man gerade benötigt und den Rest im Kühlschrank lassen. Wegen der Gefahr von Salmonellen (vor allem im Sommer) sollte man die nicht verwendete Mayonnaise nach spätestens 4-5 Tagen entsorgen.

Tipp: Falls man die Mayonnaise zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse servieren möchte, passt ein feines Knoblauch-Aroma besonders gut. In diesem Fall kann man bei Schritt 1 noch eine junge Knoblauchzehe auspressen und hinzufügen.



Zutaten (für ca. 0,4 l)

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben!

2 Eigelbe

2 TL Weißweinessig

½ TL scharfer / mittelscharfer Senf
(alternativ: ¼ TL Senfpulver aus Senfsaat)

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

ca. 375 ml Öl-Mix

z.B. - 75% Sonnenblumenöl

- 10% natives Zitronenöl

- 15% spanisches Olivenöl

1 bis 2 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Quelle: eigenes Rezept