

Rezept Mayonnaise

Zutaten: (ergibt ca. 1 dl Mayonnaise)

- 1 frisches Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Essig
- 1 TL Honig (der Honig nimmt dem Essig die Spitze)
- ¼ TL Salz

Zubereitung:

alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren.

1 dl Sonnenblumen- oder Rapsöl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann «im Faden» dazu giessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht, nach Bedarf mit Pfeffer würzen.

Wichtig

- Das Ei muss frisch sein, da es bzw. die Mayonnaise roh gegessen wird.
- Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, sonst gerinnt die Mayonnaise.
- Kein kalt gepresstes Öl verwenden, dieses macht die Mayonnaise bitter.

Verfeinern

- Statt milden Senf scharfen, süssen oder grobkörnigen Senf verwenden.
- Mayonnaise mit 100 g Joghurt, Frischkäse Blanc battu oder Quark verfeinern.
- Mit 1 Teelöffel Cognac oder Sherry verfeinern.
