

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Mayonnaise

- 1 Bio-Eigelb (sehr frisch)
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 200ml Sonnenblumenöl
- 50ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Das Eigelb in eine große Schüssel oder Schlagkessel geben. Senf, Salz und Zitronensaft zugeben und mit einem Schneebesen aufschlagen.

Zuerst tropfenweise Sonnenblumenöl zugeben, bis eine leichte Bindung entsteht, dann das restliche Öl im dünnen Strahl unter kräftigem Schlagen dazu laufen lassen. Zuletzt das Olivenöl unterschlagen.

Die fertige Mayonnaise nach Bedarf noch mit Salz und Pfeffer, sowie weiterem Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Wenn Sie noch etwas geriebenen Knoblauch dazu geben haben Sie schnell einen tollen Dip, der zu Fleisch, Fisch oder frischem Brot hervorragend schmeckt.