

Mayonnaise & Remoulade

Mayonnaise:

*3 Eigelbe (Zimmertemperatur) mit 1 Msp. Senf, Salz,
1 Spritzer Zitronensaft und weißem Pfeffer verrühren.*

*½ L. Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter
ständigem Rühren einlaufen lassen.*

*Die fertige Mayonnaise soll halbfest sein. Kalt aufbewahren und
am selben Tag verzehren.*

Remoulade:

*2 frische Eigelbe und 2 Eigelbe von hart gekochten Eiern mit 1
EL mittelscharfem Senf verrühren.*

*¼ L Öl in dünnem Strahl untermischen, cremig rühren.
Mit Pfeffer, Salz und 4 EL Weißweinessig würzen.*

*1 Bund gemischte Kräuter, 1 EL Kapern, 1 kleine Zwiebel, 3
Cornichons und 2 Sardellenfilets hacken und untermischen*