



Mayonnaise

ca. 200 g

1 Ei

1-2 TL Weißweinessig

½ TL Senf

Salz

Pfeffer

ca. 125 ml neutrales Öl (Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl)

- Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Rührschüssel auf ein feuchtes Tuch stellen, damit sie nicht wegrutscht!

Eigelb in eine Rührschüssel geben, etwas salzen und pfeffern, Senf und Essig zugeben. Mit dem Handmixer auf kleiner Stufe verrühren und zunächst tropfenweise das Öl zugeben. Wenn das Öl emulgiert kann man es immer zügiger zugeben, aber immer nur so schnell, wie es auch von der Masse aufgenommen wird.

Ich selbst rühre die Mayonnaise mit einem Spiralbesen per Hand. Das funktioniert gut und geht schnell. Das feuchte Tuch ist extrem wichtig: man hat keine Hand frei, um die Schüssel festzuhalten!

Mayonnaise ist die Basis für ganz viele Soßen, allen voran die Remoulade. Es geht dann nur noch um die unterschiedliche Würzung. Die Soßen werden etwas leichter, wenn man sie mit etwas Natur-Joghurt streckt. Vorsicht: der schmeckt leicht durch, und das darf er nicht!