Remoulade Sauce

Mit dem Rezept für Remoulade Sauce lässt sich die Creme zubereiten, die bei uns so beliebt ist und zu so vielen Gerichten passt. Einfache Zubereitung, super Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

Für die Mayonnaise

1 Stk.	Ei
1 EL	Essig
1 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Sauce

2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel (klein)
Nach Belieben	Petersilie
Nach Belieben	Schnittlauch
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
100 Prisen	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Remouladen Sauce** als Erstes einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Eier vorsichtig hineinlegen und diese für etwa neun bis zehn Minuten hart kochen.
   Währenddessen die Mayonnaise zubereiten, dazu Ei in eine hohe Schüssel schlagen. Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer zugeben und dann einen Pürierstab in die Masse stellen. Den

Pürierstab nun einschalten und die Masse einige Zeit pürieren, erst wenn die Masse die Konsistenz von Mayonnaise annimmt, den Stab langsam und vorsichtig etwas anheben. Die Masse ist fertig, wenn alles gut miteinander verbunden ist und die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Mayonnaise nun beiseitestellen. Anschließend die Eier aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und vollständig abkühlen lassen.

2. Unterdessen die Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel hacken und in eine Schüssel geben. Dann Petersilie und Schnittlauch waschen, ebenfalls sehr fein hacken und zu der Zwiebel geben. Die Eier anschließend schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Zitronensaft, frisch gemahlenen Pfeffer und Salz in die Schüssel geben. Dann Alles mit einem Schneebesen so lange vermischen, bis sich eine glatte Masse ergibt.

3. Die Remoulade gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen oder gleich servieren.

Tipp

Aufgrund der frischen Eier, lässt sich die Remoulade Sauce nicht allzu lange aufbewahren. Am Besten wird sie noch am selben Tag verzehrt. Sie passt hervorragend zu Fisch, Fleisch oder ausgehöhlten Eiern. Auch auf Grillfesten ist sie immer ein gern gesehener Begleiter und findet meist reißenden Absatz. Statt selbst gemachter Mayonnaise lässt sich natürlich auch Fertige verwenden.