



Sauce:

Frische Mayonnaise

Zutaten:

1 frisches Eigelb
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Zitronensaft
¼ Teelöffel Salz
1 dl Sonnenblumen- oder Rapsöl

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, 1 dl Sonnenblumen- oder Rapsöl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugiessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht, nach Bedarf Pfeffer würzen.

Pannenhilfe: Geronnene Mayonnaise retten: 1 EL Senf in eine zweite Schüssel geben, die zu flüssige Mayonnaise portionenweise unter ständigem Rühren mit den Schwingbesen weiterrühren, bis die Masse bindet.

Varianten: Ganz fein geschnittene Kräuter wie Dill, Schnittlauch, Petersilie ganz am Schluss unterrühren. Ganz wenig Sherry oder Cognac begeben.