

Knoblauchsauce Seestern



Deichstraße 8
26506 Norden-Norddeich
www.seestern-norddeich.de
info@seestern-norddeich.de

Ca. 1 Liter

1 Glass (750g) gute Mayonnaise
0,2l Sahne (30% Fett)
3-6 Zehen Knoblauch
Bd. Basilikum und Oregano, frisch
Salz, Weißer Pfeffer zum würzen
Etwas Zitronensaft



Zubereitung:

Vorweg: Das wichtigste an dieser Sauce ist natürlich die Qualität der Zutaten. Verzichten Sie auf „Designer-Mayonnaisen“ (Light-Produkten, Frittencreme, o.ä), nehmen Sie eine gute am besten selbst gemachte Mayonnaise, verzichten Sie auch auf Knoblauchgranulate, eingelegten Knoblauch oder Knoblauchpürree aus der Tube – nehmen Sie auf jeden Fall frischen! Wenn möglich auch frische Kräuter. Nur so erhalten Sie eine qualitativ hochwertige Sauce, die auch schmeckt.

Los geht's:

Die Hälfte der Mayonnaise mit der Sahne und den Knoblauchzehen vermengen. Das ganze mit einem Pürrierstab fein zerkleinern. Anschließend Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer, der restlichen Mayonnaise und ein Spritzer Zitronensaft unterrühren. Die Sauce dann noch ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, noch einmal verrühren – fertig. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, kann noch etwas Sahne/Milch zum verdünnen eingerührt werden.

Eignet sich hervorragend zu Folienkartoffeln, Fleisch, Fisch und Grillgerichten.

Viel Freude beim Nachkochen.