

Remouladensauce

-klassisch-



Zutaten:

- 250 g Mayonnaise aus dem Glas (Gute Qualität, keine „Frittencreme“, „light-Produkte“, o.ä.)
- 2 Eier, hartgekocht
- 2 eingelegte Gewürzgurken und die gleiche Menge an Zwiebeln
- 1 kleiner Bund Petersilie oder Küchenkräuter nach Wahl (z.B. Schnittlauch, Kerbel, Dill)
- 1 EL Kapern
- ½ TL Senf
- 2 Sardellenfilets
- Salz, Pfeffer, Zucker

Die Zwiebeln und die Gewürzgurken klein würfeln und in etwas Gewürzgurkenfond (das aus dem Gurken-Glass) mit etwas Zucker (TI) in einem Topf köcheln lassen, bis die Zwiebeln gar sind. Das dauert etwa 5 min. Die Gurken-Zwiebeln durchsieben, dabei den Fond aufbewahren und kalt werden lassen.

Die 2 Eier, Sardellen, Kapern und die Petersilie (oder Küchenkräuter) klein hacken, die Zwiebeln und Gurken mit unterrühren und ein Teelöffel Senf (gerne scharf) unterrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und das ganze ca. 15 min ziehen lassen.

Dann erst die Mayonnaise unterrühren. Wenn die Remoulade zu Dickflüssig ist, einfach mit dem Rest Fond so weit verdünnen bis Ihnen die Konsistenz gefällt.

Dadurch das die Zutaten vorher quasi mariniert werden entfalten diese wesentlich mehr Geschmack und die Zwiebeln schmecken nicht so dominant heraus, als wenn man alles roh und kalt gleich mit der Mayonnaise vermengt. Zudem hält diese Remoulade länger, in einem geeigneten Behälter im Kühlschrank bestimmt eine Woche.

So machen wir die Remoulade im „Seestern“ auch.

Guten Appetit!