

## Remoulade

2006-11-25 14:17:01

Selbst gemachte Remoulade ganz einfach und schnell ...  
Grundmenge:

1 hartgekochtes und 1 frisches Eigelb  
1 TL Dijon-Senf, 1 EL Kapern  
2 EL weißer Balsamico-Essig  
gut 100 ml feines Olivenöl  
2 Cornichons (kleine Gurken)  
2 gehäufte EL frische Kräuter  
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer

Das frische, das zerdrückte gekochte Eigelb und den Senf mit einer Kabel gut verrühren. In der Küchenmaschine oder mit dem Zauberstab Öl in einem dünnen Strahl langsam einmischen bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Essig einrühren. Kapern und Cornichons fein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Die Remoulade ist zum sofortigen Verzehr bestimmt und sollte nicht über mehrere Tage aufgehoben oder im Voraus vorbereitet werden. Sie eignet sich hervorragend als Dip für selbst gemachte Kartoffelchips oder Pommes Frites, zu gebratenem Fisch (z. B. Fish & Chips) oder kaltem Roastbeef.