

Remoulade

Remoulade ist so viel mehr als eine aufgepeppte Mayonnaise. Denn sie vermag es viele Gerichte auf ein ganz neues Level zu heben. Das Zusammenspiel aus Gewürzgürkchen und frischen Kräutern macht sie leichter im Geschmack und verleiht ihr eine gewisse Frische. Natürlich bleibt Remoulade eine kleine Kalorienbombe. Aber das Aroma ist es sowas von wert!



Remoulade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 2 Eigelb | 100 Milliliter Öl | 0,5 rote Zwiebel (ca. 30 Gramm) | 0,5 Teelöffel brauner Zucker | 0,5 Teelöffel Zitronensaft | 0,5 Teelöffel Senf | 0,5 Teelöffel Kapern | 1 Prise Salz | 1 Prise schwarzer Pfeffer | 10 Gramm Cornichons | 8 Gramm frische Petersilie | 4 Gramm Dill



Remoulade | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Minuten): 1. Zwiebel schälen und fein hacken. 2. Cornichons fein würfeln. 3. Petersilie fein hacken. 4. Eigelb schaumig schlagen, dann unter ständigem Mixen langsam das Öl hinzugeben, bis eine Mayonnaise entsteht. 5. Zwiebel, Cornichons, Zitronensaft, Senf, Kapern, Salz und frische Petersilie hinzugeben und die Mayonnaise so in eine feine Remoulade verwandeln.

Jetzt noch mehr [Mayonnaise & Senf Rezepte](#) sowie weitere [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 263 Kalorien | 26,9 Gramm Fett | 2,4 Gramm Kohlenhydrate | 2 Gramm Eiweiß