

Vegane Miso-Mayonnaise

Du suchst eine vegane Mayonnaise mit dem gewissen Kick? Dann ist vegane Mayonnaise das richtige für dich! Räuchertofu und Miso-Paste verleihen deiner Mayo feine Aromen, Kartoffeln machen sie extra cremig. Ob zu geröstetem Gemüse, Frittiertem oder Sushi. Diese Miso-Mayo passt einfach immer.

Bärlauch-Mayonnaise

Pepp deine Mayonnaise auf! Mit frischem Bärlauch, erhält deine Mayo nicht nur eine feine Knoblauchnote, sondern auch eine gewisse Tiefe. So hast du im Handumdrehen einen kreativen Dip gezaubert, der deinem Essen den besonderen Kick gibt. Ob zu selbstgemachten Fischstäbchen, Pommes oder als Topping für Schnittchen: mit dieser Bärlauch-Mayonnaise wirst du deine Gäste begeistern.

Curry-Mayonnaise

Gelb. Würzig. Cremig. Curry-Mayonnaise ist der perfekte Dip für Pommes und Süßkartoffelpommes. Denn manchmal muss es einfach was anderes als Ketchup oder normale Mayo sein. Mit Curry-Mayonnaise verleihst du deinen Fritten das nächste Mal einen exotischen Touch. Und: der Dip macht sich übrigens auch klasse auf Burgern!

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!

Marillen-Senf

In den Jahren, die ich mitten in der Wachau, neben blühenden Marillenbäumen an der schönen Donau leben durfte, habe ich vor allem ein lokales Produkt kennen und lieben gelernt: Wachauer Marillen-Senf. Dieses feine Spiel aus Süße und Säure ist einfach unvergleichlich. Einer Brettljause mit Käse verleiht dieser Aprikosen-Senf sofort eine ganz andere Note. Bevor ich meine zweite Heimat verließ, musste ich mir also unbedingt das Rezept sichern.

Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reissessig gewürzt.

Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder Shiitake-Dashi erzeugen.

Schnelle Aioli

Küssen solltest du nach dem Genuss dieser Aioli, vielleicht erst mal niemanden. Aber das ist es sowas von wert! Denn diese schnelle Aioli ist einfach der perfekte Knoblauch-Dip.

Zitronen-Mayonnaise

Gönn' dir mal was – und zwar eine gute Portion Mayonnaise! Ob auf kross frittieren Pommes, für ein extra cremiges Salatdressing oder als gehaltvoller Dip. Wenn sie auch nicht den Hüften schmeichelt, ist Mayonnaise doch unheimlich verlockend. Ein Hauch Zitrone sorgt für die gewisse Raffinesse und schon kannst du den fettigen Genuss als kulinarischen Genuss anpreisen.