

Tartarsauce, Currysauce

Tartarsauce

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min. Ergibt ca. 2 dl

- 1 Portion **Mayonnaise** (siehe unten)
2 Esslöffel **Weissweinessig**
1 **Ei**, hart gekocht, in Würfeli
1 **Cornichon**, in Würfeli
1 Esslöffel **Kapern**, fein gehackt
¼ **Zwiebel**, fein gehackt
½ Bund **Petersilie**, fein gehackt
- alles gut mischen
- nach Bedarf **Salz, Pfeffer** würzen, bis zum Servieren kühl stellen

Passt zu: kaltem Roastbeef, kaltem Braten, Grilladen, Gschwellti, rohen Gemüsestängelchen.

Pro Person: 53 g Fett, 3 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 2038 kJ (487 kcal)

Currysauce

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min. Ergibt ca. 2 dl

- 1 Portion **Mayonnaise** (siehe unten)
90 g **Joghurt**
1 Teelöffel **scharfer Curry**
- alles gut verrühren
- nach Bedarf **Salz** salzen, bis zum Servieren kühl stellen

Pro Person: 53 g Fett, 2 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 2001 kJ (478 kcal)

Passt zu: rohen Gemüsestängelchen, Fleisch- und Fischfondue.

Mayonnaise

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 1 dl

- 1 **frisches Eigelb**
1 Teelöffel **Senf**
1 Teelöffel **Zitronensaft**
½ Teelöffel **Salz**
- alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren
- 1 dl **Sonnenblumen- oder Rapsöl** unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugiessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht (Bild 1)
- nach Bedarf **Pfeffer** würzen

Pro Person: 52 g Fett, 1 g Eiweiss, 0 g Kohlenhydrate, 1929 kJ (461 kcal)

Hinweise

- Das Ei muss frisch sein, da es roh gegessen wird.
- Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, sonst gerinnt die Mayonnaise.
- Kein kalt gepresstes Öl verwenden, es macht die Mayonnaise bitter.

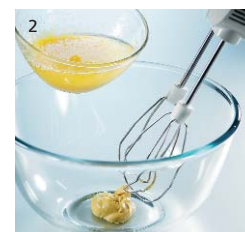
Passt zu: Fischstäbchen, Fleisch- und Fischfondue, panierten Fischfilets, Fisch-Knusperli, Gschwellti, Salzkartoffeln.

Tipps

- Mayonnaise lässt sich sehr schnell und einfach mit dem «Küchenblitz» zubereiten. Es muss dann das ganze Ei verwendet werden.



Das Öl anfangs nur tropfenweise unter die Eimasse rühren, bis die Mayonnaise dicklich wird. Dann restliches Öl in dünnem Faden unter ständigem Rühren begeben.



Pannenhilfe: Geronnene Mayonnaise retten

1 EL Senf in eine zweite Schüssel geben, die zu flüssige Mayonnaise portionenweise unter ständigem Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts begeben. Weiterrühren, bis die

Masse bindet. Mayonnaise fertig zubereiten wie links.