

Rezept des Monats Dezember 2019

Mayonnaise

Mayonnaise kann man fertig kaufen – in vielen Variationen, von noch mehr Produzenten, geliebten und ungeliebten. Schmeckt mal besser, mal weniger gut. Ist mal gelber, mal weisser. Hat mal mehr oder weniger Fett oder auch Eier. Mit Senf, Thunfisch, Kräutern, Ketchup und was weiss ich noch mehr.

Kann man aber auch selbst machen. Dann weiss man, was drin ist und wie sie schmeckt. Ist ja ganz einfach, muss man nur machen.

Zutaten für eine Basismayonnaise:

1 Eigelb
1 Tl Senf
1 Tl Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 dl geschmacksneutrales Öl

Zubereitung:

Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit einem Schwingbesen intensiv verschwingen. Man kann auch einen Mixer mit Sahnebesen oder einen Stabmixer nehmen. Immer mit viel Schwung oder hoher Drehzahl arbeiten und die Zutaten schön cremig rühren.

Jetzt das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in feinem Strahl zu der Eimasse zugeben und immer schön weiter schwingen oder rühren. Je besser und intensiver man rührt, desto dickflüssiger und fester wird die Mayonnaise. Aufhören, wenn einem die Konsistenz gefällt. Abschliessend noch einmal abschmecken. Das war's.

Und jetzt kommt's: Diese Basissauce kann man mit dermassen vielen Komponenten aufpeppen, dass die Beschreibungen fast unübersichtlich werden. Und allgemeingültig ist nur, dass die Mayonnaise zu den fünf Grundsaucen der Französischen Küche gehört, als einzige eine kalte.

Mit Knoblauch und Chili zu einer **Aioli** aufmontieren. Klassisch mit herbem Olivenöl. Als **Remoulade** mit Gewürzgurke, Kapern, Sardelle, Petersilie, Estragon, Schnittlauch. Mit **Joghurt** als vorgeblich weniger dickmachender Alternative. Aber Fett bleibt Fett. Eine **Rouille** verfertigt man in Südfrankreich traditionell mit Knoblauch, Chili und Safran. **Sauce Verte**, abgeschmeckt mit vielen verschiedenen sehr fein gehackten Kräutern. Ein paar Tropfen **Himbeeressig** macht die Mayonnaise zugleich fruchtig und pikant. Auf Vorrat gemacht und im Gläschen abgefüllt, hält sie sich eine gute Woche im Frigo.