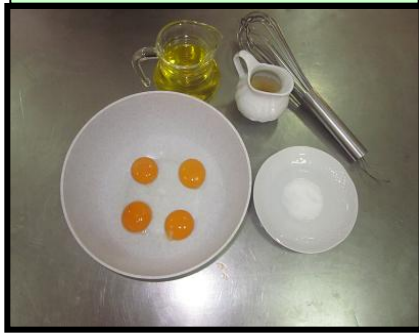


MAYONNAISE UND IHRE ABLEITUNGEN

Zutaten:
4 Eigelb
1 l. Olivenöl
etwas Essig oder Zitrone,
Salz, Senf und etwas
warmes Wasser



Vorbereitung:

Zutaten und notwendige Küchengeräte bereit stellen.
Eigelb aufschlagen, Essig zufügen und abschmecken

Zubereitung:

Während das Eigelb aufgeschlagen wird das Öl in dünnem Strahl zufügen, wenn nötig auch etwas Wasser.

Mit Salz und Essig abschmecken.

Anwendung:

Als Basis für andere Saucen

Zu kalten Gerichten



Ableitungen

MAYONNAISE

Pürierter Spinat,
Brunnenkresse, Estragon,
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel.



Grüne Sauce

Gewürfelte Essiggurken,
Kapern, Ei, Zwiebeln und
Petersilie



Tartaren-
sauce

Ketchup, Orangensaft, Brandy,
Tabasco, Lea & Perrins



Rosa
Sauce

Ableitungen

Mayonnaise

Kapern, Essiggurken,
Kerbel, Estragon,
Petersilie,
Eiweißstreifen

**Griviche
sauce**

Senf, Kapern, Pickles,
Kerbel, Petersilie,
Sardellenessenz,
Estragon

Remoulade

Tomatensauce, Eigelb,
Pepperoni und Petersilie.

**Andalusische
Sauce**