

Kerbelmayonnaise

Für 3-4 Personen

Grundrezept für eine Mayonnaise

1 Ei
200 ml Öl, neutrales (Raps- oder Sonnenblumenöl)
1 TL Senf
Prise Zucker
1 Schuss Essig
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Optional (Kerbel/Knoblauch)

2 Zehen Knoblauch
Kerbel (am besten frisch), Menge nach Geschmack (ca. 2 EL geschnitten)
evtl. 1-2 EL Olivenöl
ein wenig Saft und Abrieb einer Zitrone

Alufolie
Stabmixer
hohes Rührgefäß
Brett
Messer
Reibe

- [1] Das Ei mit Senf, Essig, Zucker und wenig Öl mit dem Stabmixer verquirlen um eine stabile Emulsion zu bekommen. Nun das restliche Öl hinzugeben, von -unten nach oben(!)-aufmixen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- [2] Für die Kerbel-Knoblauchversion den Backofen auf 180°C vorheizen. Den ungeschälten Knoblauch in Alufolie einwickeln und im Ofen für ca. 20-30 Minuten backen.
- [3] Den abgekühlten Knoblauch aus der Schale in die Mayonnaise drücken. Den Kerbel fein schneiden und ebenso hinzugeben und vermischen.
- [4] Zum Schluss mit Saft und Abrieb der Zitrone, sowie Olivenöl verfeinern.

! Ohne Mixer? Geht es auch, hierfür aber das Öl am Anfang tropfenweise hinzugeben und mit einem Schneebesen rühren, rühren, rühren bis sich eine Emulsion gebildet hat und dann unter ständigem weiterschlagen der Masse das Öl langsam hinzugeben. !

! Kräuter werden doch gehackt? Da sie hierbei aber stark gequetscht werden landet viel Aroma auf dem Schneidebrett, darum lieber mit einem scharfen Messer schneiden. !

! Majo doch nur mit Eigelb? Klassisch ja, die Emulsion sollte auch leichter entstehen, mir persönlich ist Majo fettig genug da bin ich um Eiweiß eher dankbar. Wer seine Mayonnaise eilastiger mag lässt das Weiße einfach weg. !