

Salatsauce Französisch von Maribu

Mengen für 10 Personen

1.0 Stück Eigelb	frisches Eigelb, Zimmertemperatur
5.0 g Senf	
4.0 ml Zitronensaft	
* 2.5 g Salz	
1.5 dl Öl	
1.0 g Pfeffer	wenig
1.0 dl Bouillon (flüssig)	aufkochen
60 g Zwiebel	
* 3 g Knoblauchzehen	
5.0 g Curry	ev. mit Curry würzen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Eigelb und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht, würzen.

Bouillon aufkochen, Zwiebel und Knoblauch gehackt begeben, weichkochen und Flüssigkeit um 1/3 reduzieren. Bouillon abkühlen lassen und mit der Mayonnaise vermischen.

Würzen