

# Sauce, Fond

Mayonaise

Zutaten:

1 St. Eigelb

1 TL Senf

0.5 TL Salz

250 ml Pflanzenöl

Zitronensaft

Zubereitung:

Eigelb, Senf und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nun unter ständigem Rühren langsam das Öl dazugießen. Dabei darauf achten, dass das Öl emulgiert (es bildet sich eine feste, helle Masse). Sobald das der Fall ist, kann das Öl zügiger angegossen werden. Wird die Masse sehr fest, etwas Zitronensaft zugeben. Mayonaise "retten": Es gibt zwei Möglichkeiten, wie eine Mayonaise misslingen kann (und wie man sie dann retten kann):- Sie wird flüssig. Hier beginnt man nochmals mit einem Neuen Eigelb, Senf, Öl usw. von vorne. Sobald die Emulsion entsteht (fest wird), mit der flüssigen Masse vom ersten Versuch weitermachen (anstelle von Öl).- Sie wird fest und beginnt das Öl abzusetzen. Hier einfach etwas Wasser zugeben und glattrühren.