Remouladensauce, leicht pikant mit ausführlicher Schritt für Schritt Anleitung

Das Youtube Video **Remouladensauce** gibt es unter https://youtu.be/Y8JHhES4Uao

Zutatenliste für die Remouladensauce

Remouladensauce

- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 2 Cornichos oder kleine Essiggurken
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Kapern
- 2-3 Sardellenfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Öl
- einige Tropfen Essig
- einige Tropfen Zitronensaft
- 1 /2 Bund frische Petersilie
- ein klein wenig frischen Thymian (zur Not getrocknet)

Zubereitung der Remouladensauce

Zuerst ein Ei der Größe M für 10 Minuten kochen. dazu das Ein anpiken und in sprudelndes Wasser geben. Nach den 10 Minuten das Ei für einige Minuten in kates Wasser geben. In der Zwischenzeit die Blätter von der Petersilie zupfen.
Jetzt das zweite Ei vom Eiweiß trennen und das Eigelb in eine hohe Rührschüssel geben.

Jetzt wird alles klein geschnitten.
Dazu das hart gekochte Ei schälen und in ganz kleine Würfelchen schneiden.
Dann die kleinen Gürckchen klein schneiden, die Sardellenfilets und die Kapern. Ich schneide die Sardellenfilets immer gerne mit den Kapern klein.
Aber in welcher Reihenfolge und wie klein was geschnitten wird, das kann jeder nach

Belieben machen. Ich liebe es wenn alles sehr klein geschnitten ist. Wer möchte, kann es natürlich auch in einen Mixer geben oder sonst irgendeine Küchenmaschine dafür benutzen.

Wenn ich frischen Thymian bekommen kann schneide ich den Thymian natürlich mit der Petersilie zusammen klein und dann den Knoblauch. Den klein geschnittenen Knoblauch gebe ich dann zu den Kräutern und wiege das zusammen weiter klein.

Nachdem alles klein geschitten ist, kommt der Senf zum Eigelb in die Rührschüssel. Dann einige Tropfen Essig dazu geben, kräftig mit Pfeffer würzen. Jetzt verrühren wir alles und geben nach und nach das Öl dazu. Zuerst nur ganz wenig dann immer ein wenig mehr. Wenn das Öl aufgebraucht ist noch einige Tropfen Zitronensaft dazu geben und fertig ist die Mayonaise.
Anmerkung für alle Kritiker: so mache ich immer meine Mayonaise. Es kann natürlich jeder gerne googeln und sie anderes zubereiten.

In die fertige Mayonaise geben wir jetzt die kleine geschnittenen Zutaten wie Kapern, Gürckchen, Knoblauch, Kräuter und das Ei. Dann einfach alles nochmals kurz durchrühren oder durchmixen und fertig ist die Sauce Remoulade.

Anmerkung:
Die Hauptbestandteile einer Remouladensauce sind Mayonnaise, gewürzt mit Senf, Sardellenessenz oder Sardellenfilets, vermischt mit gehackten Kapern und Gewürzgurken, und Kräutern wie Kerbel, Estragon und Petersilie. Ich weiche ab und zu von den Grundbestandteilen ab und benutze manchmal auch mal frischen Thymian dazu.

---

http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/kochen/remouladensauce/index.html

---

Die Internetseiten Backen und Kochen mit Josef
Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED