

Tartarsauce (kalt)

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zutaten:

5 Eigelb
5 TI Senf, mittelscharfer
5 dl Öl (Sonnenblumenöl)
2 TI Essig (Weißweinessig)
1 Zitronensaft
2 Eier
5 Gurke(n) (Essiggurken)
1 Bund Schnittlauch
50gr Petersilie
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener

Zubereiten:

Die 2 Eier hart kochen, abschrecken und schälen. Das Eigelb fein zerstoßen. Eiweiß und Essiggurken, Schnittlauch und Petersilie fein hacken.

In einer Rührschüssel den Senf und das Eigelb mit dem Schwingbesen zu einer Masse schlagen. Das Öl langsam einrühren zu einer Mayonnaise binden. Mit dem Essig, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die feingehackten Zutaten einrühren. Vor dem Servieren kaltstellen.

Die Sauce passt prima zu Krebsfleisch oder Backfisch.