

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv

Asiatische Mayonnaise

1

Zutaten: 1 TL scharfer Senf, 2 frische Eigelb, 250 ml Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl), Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, 1 Knobizehe, eine halbe Chillischote, 1 EL Sushi-Ingwer, Schale und Saft von einer halben Biolimette, 1 EL frisch gehacktes Koraindergrün, 2 EL Sojasauce, 1 EL Austernsauce

Zubereitung: Den Senf mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren. Das Öl zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazugeben und alles zu einer dick cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Knobis schälen und fein würfeln. Die halbe Chili waschen, entkernen und fein würfeln. Den Sushiingwer ebenfalls hacken und mit allen anderen Zutaten unter die Mayonnaise mischen.