

Leichte Cocktail Mayonnaise

Leichte Cocktail Mayonnaise

Zutaten für 5 Portionen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 5 Min

Menu: [23.1.2019](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Rezept für 5 Personen

Menge	Einheit	Zutaten
1	Stk	Frisches rohes Bioei
1	Spritzer Kaffeelöffel	Zitronensaft Scharfer Senf
1	DL	Salz/Pfeffer aus der Mühle
1	Ableitung Suppenlöffel	Gutes Bioolivenöl kalt gepresst
1	Kaffeelöffel	Ketchup
1	Spritzer	Meerrettich (Tube)
1	Kaffeelöffel	Cognac
2	Kaffeelöffel	Tomatenpüree Paprika Chilipulver Magerquark

Zubereitung: In schmales hohes Gefäß oder Mixerbecher, zuerst das ganze Ei, Zitronensaft, Senf, Gewürze, Salz Pfeffer in das Gefäß geben, kurz mit dem Stabmixer mixen, dann das Olivenöl nicht zu schnell dazu geben und aufmixen.

Ketchup, Meerrettich/ Cognac, Tomatenpüree, Paprika, Chili dazu, kurz mixen, zuletzt den Quark von Hand unter die Masse ziehen und abschmecken.

TIPPS TRICKS UND INFOS

Es eignen sich auch anderes Öl, Baumnussöl, Sonnenblumen, Rapsöl, Sesamöl, Zitronenöl usw. Wichtig ist dass nicht kaltes Öl verwendet wird. Die Gewürze zuerst mit dem Ei und dem Zitronensaft beigegeben, damit sich die Gewürze auflösen. Mit dem Stabmixer eine ideale Sache, ist eine schnelle Grundmayonnaise, die nach eigenem Gusto abgeleitet werden kann, mit Curry, Knoblauch, Kurkuma usw. Wichtig ist, dass sie mit einem Stabmixer gemacht wird. Sollte die Mayonnaise dann doch ausflocken (gerinnt), mit etwas Senf und Zitronensaft, kleines Stück Eiswürfel, langsam die geronnene Mayonnaise mit dem Schwingbesen aufrühren.

Rezept Kurt K.