

Hauptgang Roastbeef / Remoulade / Kartoffel / BBO-Sauce

Rezeptteil 2 von 4 Remoulade

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
30 ml	Milch
90 ml	Rapsöl
1	Eier
120 g	Saure Sahne
1	kleine Knoblauch-Zehe
1 BD	Schnittlauch
2	Gewürzgurken
1	kleine Zwiebel
1 TL	Essig (hell)
1 TL	Senf
	Salz & Zucker
	Zitrone

Vorbereitung

1. Die Eier 10 min. kochen und pellen. Fein würfeln.
2. Milch, Senf, Essig, Salz, Zucker und Knoblauch in einen Messbecher geben.
3. Den Schnittlauch in feine Ringe, die Zwiebel und Gewürzgurke in feine Würfel schneiden
4. Die Saure Sahne in eine große runde Schale füllen.

Zubereitung

Die Zutaten im Messbecher mit dem Pürierstab glatt mixen und dabei **in einem sehr dünnen Strahl** das Rapsöl hinzu gießen. Wenn die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, diese zu der Sahne-Mischung in die Schale geben. Gewürzgurke, Ei, Zwiebel und Schnittlauch dazu geben und alles glatt rühren.

Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Bis zum Servieren kalt stellen.