

CHILI-KORIANDER MAYONNAISE

CHILI-KORIANDER MAYONNAISE

Dieses Rezept war ursprünglich überhaupt nicht als eigenes Rezept gedacht, sondern nur der Bestandteil des Sandwichs das ich euch morgen zeigen werde. Nun war die Mayonnaise aber so lecker, dass sie definitiv einen eigenen Platz in meiner Rezeptesammlung verdient hat. Die Sache mit der selbst gemachten Mayonnaise habe ich ja erst vor Kurzem für mich entdeckt als ich das Kochbuch „Avec Amour*“ von Lea Linster für euch genauer unter die Lupe genommen habe. Und weil es so wunderbar lecker und einfach gemacht ist habe ich sie hier als Chili-Koriander Mayonnaise abgewandelt. Für Sandwichs, Tapas oder zum Fondue - einmal gekostet werdet ihr sie immer wieder machen wollen!



ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN (CA. 250G) CHILI-KORIANDER MAYONNAISE:

1 Eigelb

125ml gutes Rapsöl

2 gehäufte TL Senf

Pfeffer & Salz

1 Spritzer Limettensaft

1 TL milde Chiliflocken

1 Prise scharfes Chilipulver

1/2 Bund frischer Koriander (ca. 7-8g)

ZUBEREITUNG:

Das Eigelb und den Senf gründlich miteinander verrühren. Ich mache das Ganze mit dem Schneebesenaufsatz vom Stabmixer*. Langsam das Öl dazu geben und dabei weiterhin alles gründlich verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Chilipulver und den Chiliflocken würzen.



Wenn ihr mit dem Öl mal zu schnell seid nicht in Panik geraten – das Öl kurz pausieren und alles weiter aufschlagen bis die Mayonnaise wieder eine glatte Masse ist. Dann langsam und in einem dünnen Strahl das restliche Öl unterschlagen.

Den Koriander sehr fein hacken und unter die Mayonnaise heben.



Die Chili-Koriander Mayonnaise ein letztes Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort verwenden oder bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Spaß damit!



©katha-kocht.de