

Mayonnaise klassisch

Mayonnaise ist eine Emulsion aus rohem Eigelb und Öl, mit Senf und / oder Zitronensaft.

Grundbasis für eine große Schüssel Mayonnaise:

5-6 Eier trennen, die Eigelbe in eine große Schüssel geben. 1 EL mittelscharfer Senf dazu (AK: „Das ist **der** Emulgator überhaupt für MayonnaiseW), etwas Salz dazu, etwas Pfeffer.

Soll das Eiweiß noch weiterverwendet werden, (z.B. für Eischnee) darf beim Trennen der Eier nichts vom Eigelb ins Eiweiß reinkommen, weil es sich sonst nicht mehr schlagen lässt.

Mit Schneebesen glattrühren. Anschließend 1 – 1 ½ l geschmacksneutrales Öl (Rapsöl, Weizenkeimöl, Sonnenblumenöl) in langsamem Strahl, fast tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Wenn es etwas zu fest wird oder anfängt, grieselig zu werden, dann immer mal ein wenig Wasser zugeben und unterrühren, sofort wird Konsistenz wieder ganz anders.

Wird mehr Öl zugegeben, wird Mayonnaise immer heller. Industrielle Schlagmaschinen machen es möglich, dass mit zwei Eiern und vielen Litern Öl und Wasser ganz weiße Mayonnaise entsteht. Beim Produktionsvorgang und bei Mengenverhältnissen, wie wir es im Kurs machen, wäre Mayonnaise in der Herstellung für industrielle Mayonnaise viel zu teuer.

Viele Dressings bestehen auf Mayonnaise-Basis, z.B. Remoulade, Aioli, French Dressing usw.

Es werden dann jeweils andere Geschmackszutaten zugegeben, z.B. Sardellen, Knoblauch, Gürkchen, gekochtes Ei, Kräuter etc.)

Dressing =
Jede Salat-Sauce, die gebunden ist

Vinaigrette =
Essig-Öl-Marinade, nicht gebunden, sondern einfach lose zugegeben und direkt in der Salatschüssel verrührt, z.B. Essig, Öl, Salz, Pfeffer.

Bei Vinaigrette Zwiebeln kurz in Weißwein ankochen, dann zugeben, so schmecken sie feiner.