

Remoulade:

Eier hart kochen, abschrecken und schälen. Eiweiß klitzeklein hacken und in Schüssel geben. Eigelb hacken (etwas gröber lassen, als Eiweiß, denn durch das Rühren mit dem Schneebesen wird es eh kleiner).

Es ist wichtig, das Eigelb getrennt vom Eiweiß zu bearbeiten, sonst ergibt es unschönen Matsch.

Beim Hacken (z.B. Ei klein hacken) vorne am Messer einen Finger oben drauf halten und „hinten“ hacken.

Eiweiß könnte auch im Mixer zerkleinert werden, dann würde aber Konzentration der Remoulade zu gleichmäßig werden (wie bei gekaufter Sauce).

Essiggurken in ganz kleine Würfelchen schneiden und zugeben.

AK: „Je gröber die Einlagen in Dressings sind, desto weniger Geschmack hast Du, denn Du hättest z.B. auf der Zunge 5 grobe Stücke und nie einen runden Geschmack. Ist es ganz fein, dann ergibt alles zusammen einen runden Geschmack.“

Petersilie klein hacken (egal ob krause oder glatte Petersilie).
Petersilie dazugeben und Mayonnaise dazugeben und etwas Salz und Pfeffer.