

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Ingwer-Mayonnaise

(Sendung 31.12.2009)



Zutaten

- 2 Eigelb (Kl. M)
- 1 Tl Senf
- Salz
- 250 ml Traubenkernöl
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Bio-Limette

Zubereitung

1. Eigelbe mit Senf und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl zugießen. Dabei so lange rühren, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Ingwer schälen, fein reiben. Limettenschale fein abreiben, Limette halbieren, den Saft auspressen. Ingwer, Limettenschale und -saft unter die Mayonnaise rühren, evtl. mit Salz abschmecken. Tipp: Wer es etwas leichter mag, kann die Mayonnaise mit etwas Joghurt strecken.

Für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten