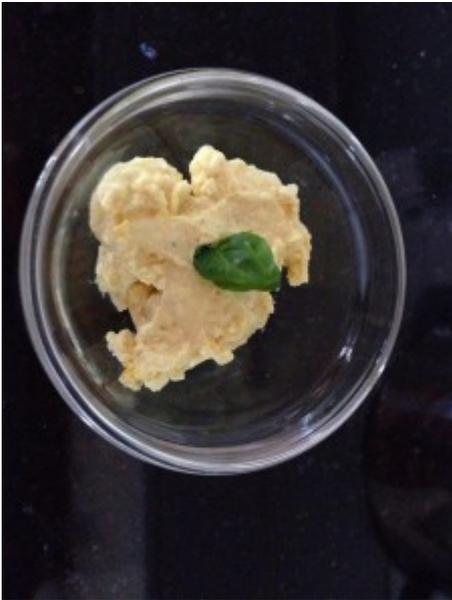


Safran-Knoblauch-Mayonaise ohne Ei



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

150 g h-Milch 3,5 Prozent Fettgehalt

2TL Dijonsenf

Salz, Pfeffer

380 g Pflanzenöl

2-3 EL Weißweinessig

Zubereitung:

Die Milch mit Senf, Salz u. Pfeffer in den Glasmixer geben u. Mixen.

Den kleinen Deckel herausnehmen, einen Haushaltstrichter einsetzen und auf kleiner Stufe das Öl ganz langsam einlaufen lassen.

Am Ende den Essig zugeben. Auf hoher Stufe alles durchmischen.

Verfeinerungen:

Zum Schluss 2 Prisen Safranfäden oder gemahlene Safran, 1 1/2

TL Kurkuma, 1TL gehackter Knoblauch, 1 TL Cayennepfeffer, 1
Prise Zucker zugeben und gut vermischen.

oder etwas Honig, Senf und Curry

Mayonaise vor dem Genießen etwas durchziehen lassen. Hält sich
ohne Probleme 1 Woche im Kühlschrank. Vielleicht auch länger,
sie lebt bei uns halt nicht so lange. Schmeckt super zu
Gegrilltem und geräuchertem Fisch.