

Blitzmayonnaise



Zutaten:

- 1 Ei (Grösse L)
- 1-2 EL Weisswein- oder Apfelessig oder Zitronensaft
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- Salz, weisser Pfeffer
- eine Prise Zucker
- 150 ml neutrales Öl (z.B. geschmacksneutrales Distelöl)
- 50 ml Sonnenblumenöl
- Falls gewünscht: 1 TL Selleriesamen, gemahlen oder Seleriesalz



Zubereitung

1. In ein schmales, hohes Gefäss das Ei mit dem Essig oder Zitronensaft, Senf, Salz, Zucker, gemahlene Selleriesamen geben.
2. Den Pürierstab bis zum Boden des Gefässes hineinstellen und einschalten. Dabei den Pürierstab anfangs ohne Bewegung am Boden lassen.
3. Nach 5 Sekunden den Pürierstab sehr langsam nach oben ziehen.
4. Solange rührend mixen bis eine feste Emulsion (Majonaise) entsteht. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
5. Bis zur Verwendung im Kühlschrank kühl aufbewahren
Tipp: Mit etwas Zitronenabrieb, frischem Knoblauch und frischen Kräutern kommt noch mehr Aroma in die Majo.