

Geräucherte Mayonnaise

- Zwei Eier - Zimmertemperatur!
- Wasser im Topf auf 100 Grad erhitzen → es simmert dann leicht
- Eier exakt fünf Minuten kochen
- Eier abschrecken & sehr vorsichtig pellen (am besten vom dicken Ende wo die Luftblase ist)
- Eier bei möglichst niedriger Temperatur ca. 15 min räuchern bis sie Bernsteinfarben sind
- Eier mit einem Schuss hellem Balsamicoessig oder Weißweinessig, Salz, Pfeffer, einem Löffel Senf (klassischerweise Dijon-Senf – alle anderen gehen aber auch) mixen.
- Im Anschluss tröpfchenweise neutrales Öl einfüllen (z.B. Sonnenblumenöl, Rapsöl, Traubenkernöl)
- Sobald eine leichte Emulsion entstanden ist das Öl langsam einlaufen lassen und dabei bis zur gewünschten Konsistenz aufmixen.

Achtung: je mehr Öl desto fester wird die Mayonnaise.

Guten Appetit