



Mayonnaise



Zutaten: 2 Stk Eigelb, 1 EL Senf, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer(schwarz,gemahlen), 180 ml Sonnenblumenöl, 1/2 TL Weißweinessig, 1/2 TL Zitronensaft

Zubereitung: Für die Mayonnaise zuerst Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer in einem hohen Gefäß gut mit dem Stabmixer vermischen. Dann das Öl tropfenweise hinzufügen und gleichzeitig immer wieder den Stabmixer vom Gefäßboden ganz langsam hochziehen und wieder runter, um die Emulsion herzustellen und die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Zum Schluss die Mayonnaise mit Essig und/oder Zitronensaft abschmecken.



Basilikumpesto



Zutaten: 220 g Pinienkerne, 2 Stk. Knoblauchzehen, 1 Prise Salz, 3 Bund Basilikum, 80 g Parmesankäse, 125 ml Olivenöl, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung: Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten. Knoblauchzehen schälen und hacken. Die noch lauwarmen Pinienkerne und die Knoblauchzehen in einem Mörser zerstoßen, bis eine sämige Creme entsteht. Salz und die Basilikumblätter in den Mörser geben und das Ganze zerstoßen, bis eine grüne bis hellgrüne Masse entstanden ist. Parmesankäse und das Olivenöl dazugeben und alles nochmals gut verrühren, so dass eine cremige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Saucen-Dips



Knoblauchsauce



Zutaten: 150 ml Sauerrahm, 100 ml Joghurt, 1 Bund Schnittlauch, 10 Stk. Knoblauchzehen, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Zitronensaft, 1 Msp Chilipulver

Zubereitung: Die Knoblauchzehen in der Pfanne kurz anrösten, dann schälen und pressen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Danach Joghurt und Sauerrahm gut vermengen. Knoblauch und Schnittlauch unterheben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft abschmecken. Die Sauce gut zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Für eine pikante Note ein wenig Chilipulver einrühren.