



Selbstgemachtes.de



Mayonnaise

ZUBEREITUNG – GRUNDREZEPT

An und für sich sollen Ei und Öl "stubenwarm" sein, doch gelingt Mayonnaise auch bei kühlerer Temperatur. Nahezu unentbehrlich ist jedoch der kleine Schneebesen!

2 Eidotter 1 TI Milder Senf 1 TI Zitronensaft	gut verrühren. Dann
1/8 Ltr Öl (vielleicht auch etwas mehr)	in dünnem Strahl oder teelöffelweise begeben. Bis zum dick werden mit dem Schneebesen peitschen. Nach Belieben mit
Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Senf, Prise Zucker	nachwürzen. Bei größeren Mengen empfiehlt sich die Zubereitung im Elektrogerät, alle Zutaten werden dann auf einmal hineingegeben. Mayonnaise und Mayonnaise-Mischungen sind überall verwendbar.

MAYONNAISE MISCHUNGEN

Grundlage ist das Mayonnaise-Grundrezept!

Wenn eine zu bestimmten Speisen besonders gut passt, findet sich in den nachfolgenden Rezepten zum jeweiligen Rezept eine spezielle Anmerkung.

ANCHOVISMAYONNAISE

5 Anchovisfilets (feingehackt)	Zu gekochtem Fisch, Rindfleisch und Eiern.
---------------------------------------	--

APFELMAYONNAISE

2 El Apfelmus, 1 El Weißwein 1 TI geriebener Meerrettich, Salz, Honig nach Geschmack	Zu gekochtem Schinken, kalte Braten, Fisch und Huhn, verschiedenen Früchten.
---	--



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



CHILIMAYONNAISE

1 Chilischote; eingelegt, gehackt, durchgerührt 1 TI Zitronensaft, 1 El gehacktes Kerbelkraut	Zu gebratenem Fisch, gekochtem Schinken, Eiern
--	---

CURRYMAYONNAISE 1

1 El Dosenmilch oder Sahne, 1,5 TI Curry, 1 klecks Preiselbeergelee <u>oder</u> Johannisbeergelee	
--	--

CURRYMAYONNAISE 2

1 El Zitronensaft, 1 El Curry, 1 El geraspelte Kokosnuss 1 kleine Banane - fein zerdrückt	Zu kaltem gebratenem Geflügel und gekochtem Schinken.
--	--

DATTELMAYONNAISE

10 Datteln, entkernt-fein gehackt, 1 El Trockener Sherry, 1 Prise Ingwer	
--	--

DILLMAYONNAISE

2 El Dill - gehackt, 1 Spur Gin - nach Geschmack	
---	--

FEIGENMAYONNAISE

5 Feigen - fein gehackt, 1 El Cognac, 1 Prise Kardamom	
--	--



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



GEMÜSEMAYONNAISE

125 g verschiedene Gemüse - fein gehackt -
gegart,
Weißer Pfeffer,
Joghurt,
Zitronensaft nach Geschmack

Eventuell sättigende Ergänzung zu
hartgekochtem Ei und trockenem Brot.

GRÜNE MAYONNAISE

1 El Spinat - roh - fein gehackt,
1 El Pinienkerne - gehackt,
2 El dicke Sahne

INGWERMAYONNAISE

2 Ingwerpflaumen, grob geraspelt - eingelegt,
etwas Ingwersirup,
Curry,
Zitronensaft

Zu Grilladen, gebratenem Huhn, gekochtem
Schinken, rohen Tomaten.

KÄSEMAYONNAISE 1

2 El Gorgonzola oder Roquefort -
durchgerührt

KÄSEMAYONNAISE 2

65 g Hartkäse - gerieben,
1 El süße Mandeln - abgezogen - geraspelt,
1 El trockener Sherry

KAVIARMAYONNAISE

2 El Kaviar - nach Wahl,
(Sehr vorsichtig mit der Mayonnaise
mischen, die Fischeierchen nicht zerrühren)

Zu gekochter kalter Leber, feinen Fischen,
marinierten Krabben.



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



KIRSCHMAYONNAISE

2 El Frische Schattenmorellen -entkernte -
grob gehackt,
1 El Grüner Pfeffer,
etwas Kognak oder trockener Sherry - nach
Geschmack

Zu kaltem Braten und Geflügel, gekochtem
Schinken, gegarten marinierten Gemüsen wie
Schwarzwurzeln, Blumenkohl.

KNOBLAUCHMAYONNAISE

1 mitl Knoblauchzehe - unzerteilt,
1 TI Estragonessig,
1 TI Senf,
1 TI heller Wein,
1 Prise Sardellenpaste

24 Stunden zugedeckt kühl stellen, dann die
Knoblauchzehe entfernen: Zu gegrillten
Cocktailwürstchen, zu gebratenem Fisch,
deutschen Beefsteaks und gekochtem Schinken.

KOGNAKMAYONNAISE

Kognak nach Geschmack,
Pfeffer,
Honig

KRABBENMAYONNAISE

75 g Krabben - fein gehackt,
Zitronensaft,
weißer Pfeffer

KRÄUTERMAYONNAISE

3 El feingehackte Kräuter,
Saure oder
süße Sahne nach Bedarf

Zu kaltem Wild, gebratenem Fisch, Krustentieren,
hartgekochten Eiern, marinierten Gemüsen. Mit dem
klassischen Sextett Borretsch, Dill, Estragon, Kerbel,
Kresse und Petersilie wird die Mayonnaise eine
"Sauce Ravigote". Doch Sie können auch zarten
Blattspinat, Bohnenkraut, Löwenmaul, Majoran oder
Oregano, Rosmarin, Sauerampfer, Schnittlauch,
Thymian und andere Kräuter nehmen.



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



MANDELMAYONNAISE

2 El süße Mandeln - abgezogen,
1 bittere Mandel - abgezogen -
durchgedreht,
1 TI Zitronensaft
1 Prise Koriander

Zu Schwarzwurzeln, Spargel, gekochtem
Schinken und Hühnerfleisch.

MEERRETTICHMAYONNAISE

2 El Meerrettich - gerieben,
2 El Sahne - geschlagen ungesüßt,
1 TI Zitronensaft,
1 Prise Zucker *oder*
etwas heller Honig

NUSSMAYONNAISE

25 g Hasel-,Wal- oder Erdnüsse - Nüsse - fein
gehackt,
1 Prise Milder Senf *oder*
1 TI Mango-Chutney,
etwas Orangensaft *oder* Zitronensaft,
1 TI Gin *oder* trockener Sherry *oder* trockener
Wermut

OLIVENMAYONNAISE

1 El Orangenschale - feingeraspelt
etwas Orangensaft,
weißer Pfeffer nach Geschmack

Zu allen Grilladen, kaltem Braten.



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



PAPRIKAMAYONNAISE

1 El rote Paprikaschote - eingelegt - fein gehackt,
1 El grüne Paprikaschote - eingelegt - fein gehackt,
1 El Cornichons - fein gehackt,
1 TI Worcestershiresauce,
15 Perlzwiebeln - oder mehr

Ausgezeichnet zu frischen Gurken- und Tomatenscheiben, harten Eiern.

PFEFFERMAYONNAISE

1 El Tomatenmark,
2 El grüner Pfeffer,
Saure *oder* süße Sahne - nach Geschmack

RÄUCHERFISCHMAYONNAISE

80 g Räucherfisch - feinzerpflückt,
1 TI Zitronensaft,
1,5 Prise Schwarzer Pfeffer

REMOULADE

Die beliebteste Mayonnaisen-Variante!

1 El Kapern - fein gehackt,
1 El Cornichons - fein gehackt,
1 TI Zwiebeln - fein gehackt,
1 TI Dill - fein gehackt,
1 TI Petersilie - fein gehackt,
Etwas dicke saure Sahne

Variante: Fein gehackte Sardellenfilets dazugeben. Zusätzlich hartgekochte, durchgerührte Eidotter und fein gehacktes Eiweiß.

SARDELLENMAYONNAISE

7 Sardellenfilet (fein gehackt)



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



SAHNEMAYONNAISE

1 El Zitronensaft,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
1/8 l Schlagsahne - ungesüßt -
sehr steif geschlagen.

Zu Artischocken, gekochtem Schinken,
Schwarzwurzeln, Spargel.

SAHNE-SENF MAYONNAISE

1/8 l Schlagsahne - ungesüßt - sehr steif
geschlagen,
1 El scharfer Senf

Zu gebratenem Fisch, Grilladen, gekochtem
Schinken, Braten.

SCHINKENMAYONNAISE

4 El gekochter Schinken - fein gehackt,
2 El Sahne *oder* Joghurt,
Edelsüßpaprika - nach Geschmack

Zu gekochten Eiern und Brot, abgetropften
Dosengemüsen.

SELLERIEMAYONNAISE 1

3 El Sellerieknolle-rohgerieben,
1 El Sahne,
1 El Zitronensaft,
1 El Gin,
1 Prise Senf

SELLERIEMAYONNAISE 2

4 El Sellerieknolle - nicht zu weich gegart -
fein geschnitten,
1 El Walnüsse - fein geraspelt,
Zitronenschale - gerieben,
Zitronensaft



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



SELLERIEMAYONNAISE 3

2 El Sellerieknolle - roh geraspelt, 2 El Apfel - geschält und gerieben, 2 El Walnüsse - gehackt, etwas Zitronensaft, weißer Pfeffer, Senf bei Bedarf, Weißwein bei Bedarf	
--	--

SENF MAYONNAISE

1 El scharfer Senf, 1 El dicke Sahne, 1 TL Kerbelkraut - gehackt, Zitronensaft, Zucker <u>oder</u> heller Honig - nach Geschmack	Zu gekochtem Fleisch und Schinken, gegrillten Würstchen, gebratenem Fisch und gekochten Eiern.
---	--

SPEZIALMAYONNAISE

2 El Weißbrotkrume, 2 El Weinessig, 1 Eigelb - roh, 1 Eigelb - gekocht, 2 Sardellenfilets - fein gehackt, 1 El Olivenöl, 1 El Basilikum - gehackt, 1 El Kapern - gehackt, 1 El Kerbel - gehackt, 1 El Petersilie - gehackt	Weißbrotkrume in leicht gesüßtem Weinessig weichen. Mit gekochten und rohem Eidotter, fein gehackten Sardellenfilets, Olivenöl, gehacktem Basilikum, Kapern, Kerbel und Petersilie mischen, zur Mayonnaise geben und zugedeckt bis zum Gebrauch kühl stellen.
---	---

STAUDENSELLERIEMAYONNAISE

4 El Staudensellerie - fein gehackt, 1 El Zitronensaft, weißer Pfeffer	
--	--



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



TABASCOMAYONNAISE

6 Tropfen Tabasco,
1 El Paprikaschote - eingelegt - fein gehackt,
1 Tl Zwiebel - gerieben,
Petersilie - gehackt

Zu allen Grilladen, zu gebratenem und gekochtem Fisch.

TATARENMAYONNAISE 1

2 Eidotter - hartgekocht - durchgerührt,
1 Tl Senf,
1 El Petersilie - gehackt,
1 El Schnittlauche - gehackt,
1 Prise Cayennepfeffer,
1 Prise Estragon

TATARENMAYONNAISE 2

2 Eidotter - hartgekocht - fein gehackt,
1 El Cornichons - gehackt,
1 El Kapern - gehackt,
1 Tl Zwiebel - gerieben,
1 Tl Meerrettich - gerieben,
Dicke Sahne oder Joghurt, bei Bedarf

Zu gegrilltem Fleisch und Fisch und hartgekochten Eiern.

THUNFISCHMAYONNAISE

3,5 El Thunfisch - aus der Dose - fein zerlegt,
1,5 El Estragonessig,
1 El Zwiebel - gehackt,
Basilikum,
Pfeffer,
Zitronensaft

Zu Tomaten und hart-gekochten Eier, auch als Füllung für beide.



Selbstgemachtes.de

Mayonnaise Mischungen



TOMATENMAYONNAISE 1

**1 El Tomatenmark,
1 TI trockener Sherry**

Delikat zu gekochtem Rindfleisch, Rinderzunge, für Krabben- und andere Cocktails aus Meerestieren.

TOMATENMAYONNAISE 2

**2 El Tomatenchutney,
1 El Weißwein,
1 TI Meerrettich - gerieben**

Delikat zu gekochtem Rindfleisch, Rinderzunge, für Krabben- und andere Cocktails aus Meerestieren.

TOMATENMAYONNAISE 3

**2 El Tomatenketchup,
1 El Sahne,
1 El trockener Wermut,
1 El geraspelte Kokosnuss**

Delikat zu gekochtem Rindfleisch, Rinderzunge, für Krabben- und andere Cocktails aus Meerestieren.

WEINMAYONNAISE

**Wein - beliebig,
Pfeffer - weiß oder schwarz,
Nelkenpulver,
Ingwer,
Zimt,
Koriander,
Sahne - ungesüßt - sehr steif geschlagen**

Bei Verwendung dunkler Weine sind auch dunkle Gewürze besser geeignet. Sie werden es erschmecken.
Zu allen Grilladen und Braten, zu gekochter, kalter Kalbsleber, Geflügel und Wild, feinen Meerestieren, auch zu Schinken, Spargel und Schwarzwurzeln.

ZITRONENMAYONNAISE

**1 El Zitronenschale - fein geraspelt,
Zitronensaft - nach Geschmack,
Weißer Pfeffer - nach Geschmack**

Zu allen Grilladen, kalten Braten.