

Die schnelle Küche: Blitzmajonaise



[caption id="attachment_10709" align="aligncenter" width="425" caption="Selbst gemacht schmeckt die Majo



am Besten"]

[/caption]

Selbst gemachte Majo schmeckt mir am Besten. Klar, es gibt annehmbare Fertigprodukte. Da aber die eigene Herstellung 3-5 Minuten dauert, gibt`s für mich keinen Grund auf diese Fertigprodukte zuzugreifen.

So habe ich Einfluss auf die Qualität der Zutaten. Das Ei ist frisch und aus der Region. Beim Öl entscheide ich mich für ein hochwertiges und kaltgepresstes Öl. Und dann mit Gewürzen und eventuell mit frischen Gartenkräuter noch den eigenen Geschmack mit hinein.

Das ist für mich der perfekte Genuss. Ohne Reue und Bedenken. Da nehme ich dann gern die Majo für Salatdressings, als Dip für Gemügesticks, zu Kartoffeln und aufs Brot. Und wer die Majo etwas leichter möchte,

der mischt frischen Joghurt darunter.

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.