



Kochwerkstatt Wiesbaden

Sauce Tatar

Zutaten für die selbstgemachte Mayonnaise:

- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel Weißweinessig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)

Zusätzliche Zutaten für die Sauce Tartar:

- 2 Esslöffel fein gehackte Gewürzgurken oder Cornichons
- 1 Esslöffel fein gehackte Kapern
- 1 Esslöffel fein gehackte Zwiebel
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 Esslöffel Zitronensaft für einen zusätzlichen Frischekick

Anleitung:

1. Für die selbstgemachte Mayonnaise: In einer Schüssel das Eigelb, den Senf, den Essig oder Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Mit einem Schneebesen oder einem Handmixer auf niedriger Geschwindigkeit gut vermischen, bis alles gut kombiniert ist.
3. Langsam das Pflanzenöl hinzufügen, während du kontinuierlich rührst. Du kannst das Öl tropfenweise oder in einem dünnen, gleichmäßigen Strahl hinzufügen. Es ist wichtig, das Öl langsam hinzuzufügen, um sicherzustellen, dass die Emulsion stabil bleibt.
4. Mische weiter, bis die Mayonnaise eine dicke Konsistenz erreicht hat und glatt ist.
5. Füge die gehackten Gewürzgurken, Kapern, Zwiebeln, Petersilie und optional den Zitronensaft hinzu. Gut umrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mehr Zitronensaft hinzufügen, um den gewünschten Geschmack zu erreichen.
7. Die Sauce Tartar für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut vermischen können.
8. Vor dem Servieren nochmals umrühren und nach Bedarf mit frischer Petersilie garnieren.

