

Sauce Tartar

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Mayonaise:

2	Eigelb
1 TL	Senf
	Salz
2 dl	Sonnenblumenöl
½ TL	Zitronensaft
	Pfeffer aus der Mühle

Tartar:

2	Knoblauchzehen
4	Basilikumblätter gehackt
½ Bund	Petersilie gehackt
1 EL	Kapern
2	Essiggurken
2	Sardellenfilets
1	Zwiebel



Zubereitung:

Mayonaise:

Eigelb, Senf, Salz mit Schwingbesen verrühren. Das Oel unter ständigem Rühren, anfangs wenig, dann immer mehr zugeben Abschmecken.

(Variante: Sämtliche Zutaten in einen hohen Becher geben. Den Stabmixer von unten her hochziehen und abschmecken.)

Tartar:

Knoblauchzehen, Basilikumblätter, Petersilie, Kapern, Essiggurken, Sardellenfilets und die Zwiebel fein hacken.

Mayonaise und die Tartar Zutaten mischen und kühl stellen.

Tipp:

Passt hervorragend zu Fisch.