



Remoulade

Schmeckt bestens zu Krustentieren, paniertem Fisch, Matjesfilets, Sülze, sowie zu Tafelspitz, Roastbeef und kaltem Braten aller Art.

ZUTATEN:

125 g	selbst zubereitete Mayonnaise oder feinste Mayonnaise aus dem Kühlregal
3	Cornichons
1	sehr kleine Schalotte
1 EL	Kapern in Weißweinessig
1	Sardellenfilet
1 EL	Petersilie
1 EL	Dill
1 EL	Schnittlauch
½ TL	Dijonsenf
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

VORBEMERKUNG: Für die Remoulade unbedingt sehr gute Mayonnaise (siehe **Rezept Mayonnaise**) oder beste Handelsware aus dem Kühlregal verwenden.

1 Gewürzgurke, Schalotte und Sardellenfilet sehr fein würfeln. Kapern und Kräuter hacken. Alle Zutaten mit der Mayonnaise verrühren. Etwas (1 – 2 EL) von der Cornichon-Marinade zufügen. Mit Salz, Senf und Pfeffer abschmecken.

Anmerkung: Der Vorteil von käuflicher Mayonnaise liegt in der längeren Haltbarkeitsdauer gegenüber der selbst gemachten. – Soll alle Remoulade am gleichen Tag verbraucht werden, dann vorzugsweise frische, selbstgemachte Mayonnaise verwenden: