

Leckere Rezepte von Roman



Sauce Tartare (für Fisch und Kartoffelgerichte)

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig
- 10cl Öl
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Essiggurken
- 2 TL Kapern
- 2 TL Petersilie und 2 TL Schnittlauch gehackt
- 250g Sauerrahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Für die Sauce Tartar eine Mayonnaise herstellen
 - Eigelb, Senf, Zucker und Essig so lange mit dem Mixer schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist
 - Dann langsam das Öl unterschlagen und mit Salz würzen
- Zwiebeln, Gurken, Kapern und Kräuter (Petersilie und Schnittlauch) sehr fein hacken und mit der Mayonnaise vermengen.
- Danach den Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Guten Appetit!