

# Mayonnaise, Sauce Tartar und Cocktailsauce

## Zutaten für 3 dl

<b>Grundrezept</b>			
2		Eigelb	(Alle Zutaten zimmerwarm)!!!
½		Zitrone	Saft auspressen
1	Priese	Salz	
½	TL	Dijonsenf	Mit Stabmixer zu einer Crème schlagen
2	dl	Öl (Sonnenblume, Oliven, Erdnuss)	Zuerst tropfenweise begeben bis eine kräftige Masse entsteht. Danach Öl in einem dünnen „Faden“ begeben.
1	Spur	Curry	
1	Hauch	Cayenne	Abschmecken.
<b>Sauce Tartar</b>			
1	Tasse	Mayonnaise (frisch oder aus dem Glas)	
1	EL	Kapern	Fein hacken
1	EL	Essigurke od. Cornichons	Sehr fein hacken
1	EL	Frühlingszwiebeln	Fein hacken
½	EL	Schnittlauchröllchen	
½	EL	Petersilie	Fein hacken
1		Ei	Fein hacken
1	Msp	Dijonsenf	Zutaten unter Mayonnaise ziehen
		Pfeffer a.d.M	
3-4	Spritzer	Worcestershire-Sauce	
1	Spur	Curry	
einige	Tropfen	Zitronensaft	Abschmecken
2	EI	Schlagrahm	Verfeinern
<b>Cocktailsauce</b>			
1	Tasse	Mayonnaise (frisch oder aus dem Glas)	
½	TL	Dijonsenf	
1	TL	Meerrettich, gerieben	
1	TL	Sojasauce	
einige	Tropfen	Tabasco	
1-2	EL	Orangensaft	
1-2	TL	Cognac	
4	EL	Ketchup	Zutaten gut vermengen
		Weisser Pfeffer	
		Cayenne	Abschmecken