

## **Kleine Soßenkunde (4): Echte Remoulade - nicht nur zum Roastbeef**

Für die meisten Normalesser kommt Remoulade aus dem Glas oder der Tube und ist einfach Majonäse mit was drin. Tatsächlich leitet sich diese Soße in der besseren Küche eher von der Sauce Tartare ab - und die wird mit hartgekochten Eiern erzeugt. Natürlich schmeckt auch eine Remoulade, bei der du zuerst eine klassische Majonäse rührst und diese dann mit gehackten Gürkchen und Kräutern verfeinerst, aber: Die Sauce nach dem folgenden Rezept ist dann doch etwas Besonderes und schmeckt besonders zu dünn aufgeschnittenem, kaltem Roastbeef mit Bratkartoffeln.

### **Die Zutaten (für 4 Portionen):**

3 mittelgroße hartgekochte Eier  
mittelscharfer Senf  
Weißweinessig  
Zitronensaft  
neutrales Pflanzenöl  
1 dicke Gewürzgurke ODER 4 ~ 5 Cornichons  
1 Bund Schnittlauch  
1/2 Bund Kerbel  
1/2 Bund glatte Petersilie  
Salz, evtl. Pfeffer und Zucker

### **Die Zubereitung:**

Als erstes kochst du die Eier richtig hart: Leg sie in kaltes Wasser und lass sie auf höchster Stufe 15 Minuten kochen. Nach der Hälfte der Zeit kannst du die Hitze halbieren. Schreck sie sorgfältig ab und pell sie. Zwischendurch kannst du schon die Gürkchen in feine Würfel schneiden und die Kräuter sehr fein hacken.

Nun nimmst du eine Schüssel, in die später die ganze Masse gut hineinpasst und verrührst darin 1 ~ 2 TL Senf, 1 TL Weißweinessig und 1 TL Zitronensaft, 1/4 TL Salz und - wenn du magst - ein paar Umdrehungen der schwarzen Pfeffermühle. Ist dir die Mischung zu sauer, gib eine kleine Prise braunen Zucker dazu.

Halbier die Eier vorsichtig mit einem großen, scharfen Messer. So kannst du die gekochten Eidotter gut mit einem Teelöffel oder einfach so auslösen, denn die kommen zur Grundsoße. Zerdrück sie dort sorgfältig mit einer Gabel. Dann nimmst du einen kleinen Schneebesen und schlägst das Ganze zu einer ziemlich steifen Masse. Ist sie zu fest, kannst du mit ein wenig Wasser eine cremige Konsistenz erzeugen. Diese Sauce muss wirklich ganz homogen sein, was ein wenig Zeit und Geschick erfordert.

Nun hackst du das Eiweiß der gekochten Eier. Die Würfelchen oder Bröckchen sollten ziemlich

gleich groß sein, aber nicht zu klein. Jetzt hebst du diese Eiwürfelchen, die Gürkchenwürfel und die Kräuter unter. Dabei entsteht ein beinahe streichfestes Püree- und das ist auch richtig so. Die solltest du anschließend sorgfältig mit Salz und dem Wasser aus dem Gurkenglas abschmecken und vor dem Servieren für mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.

Varianten: Cremiger wird diese Remoulade, wenn du die Senf-Ei-Mischung mit 1 bis 2 TL Magerjoghurt aufrührst. Außerdem kannst du 1/2 Bund Schnittlauch durch 1/2 sehr fein gewürfelte Schalotte ersetzen. Petersilie muss nicht zwingend hinein. Schnittlauch und Schalotte kannst du auch durch sehr fein gehackte Frühlingszwiebeln ersetzen. Und, wenn du es magst, eine 1/2 durchgepresste Knoblauchzehe schadet auch nicht.