

Rucola-Mayonnaise

1 Stück Ei, sehr frisch
130 ml Öl, Sonnenblume, Raps, Traubenkern
1 Stück Zitrone
½ TL Senf
½ Handvoll Rucola, grob zerkleinert
Salz, Pfeffer

Servings/Yield

--

Cuisine

European

Method

1. Das Ei in einen hohen schmalen Mixbecher schlagen. Den Saft einer Zitrone, Senf, Salz und Pfeffer dazu geben.

2. Bei laufendem Pürierstab das Öl dazugeben. erst Tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl, so dass die Mayonnaise andickt. Wenn alles Öl eingearbeitet ist sollte eine relativ fest Creme entstanden sein.

3. Den Rucola dazugeben und noch einmal kurz durchpürieren. Final abschmecken