

Béarnaise-Mayonnaise

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 TL Weißweinessig
- 2 TL Zitronensaft
- 1 ½ TL Dijon-Senf
- 170ml Pflanzenöl
- 2 TL Agavendicksaft
- 1 EL Schmand
- 1 Schalotte
- 2 TL Butter
- 1 TL Honig
- ½ TL Kurkuma
- 1 EL Estragon

Zubereitung

- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben
- Knoblauchzehe halbieren und den Rührbecher damit ausreiben
- Ei, Essig, Zitronensaft, Senf und eine Prise Salz in den Becher geben und mit Stabmixer kräftig verrühren
- Öl zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl bei laufendem Mixer dazu laufen lassen
- So lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht
- Agavendicksaft und Schmand untermischen
- Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft abschmecken
- Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten, dann lauwarm abkühlen lassen
- Schalotte mit Honig, Kurkuma und Estragon in die Mayo geben und unterrühren