



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Remoulade etwa 6 – 10 Portionen

Remoulade ist die klassische Soße zu Fischgerichten. Bei uns zu Hause wurde die frisch gemacht – aus Mayonnaise und vielen frischen Kräutern. Ich war ganz erstaunt, als ich in meinen Studententagen entdeckte, dass man das fix und fertig im Geschäft kaufen kann. Allerdings ist die gekaufte bei weitem nicht so lecker, wie die selbst gemachte. Und nachdem ich ja eine Schwäche für vegane Fischgerichte habe, machen wir jetzt auch bei mir zu Hause die Remoulade selbst. Mein Mann tendiert dazu, die Schüssel auszulecken. Und auch beim Kochkurs war die Schüssel regelrecht ausgekratzt.

Heutzutage gibt es verschiedenen vegane Mayonnaisen im Angebot. Einfach mal durchtesten und die Lieblingsmarke aussuchen. Ein Vorteil zum Selber machen ist in diesem Fall, dass es auch Mayonnaisen auf Erbsenprotein Basis gibt – eine gute Alternative für alle Soja-Allergiker.

Zutaten

- 1 Glas vegane Mayonnaise
- 100g (Abtropfgewicht) Kapern in Salzlake
- 150g (Abtropfgewicht) Cornichons
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL ungesüßter Joghurt auf Pflanzenmilchbasis



1. Die Kapern, Cornichon und Kräuter sehr fein (wirklich fein) hacken.
2. Mit allen weiteren Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

