Mayonnaise – Sauce mayonnaise

Stabile Verbindung von Fett und Flüssigkeit.
Zutaten für ca. 0,25 l:

1 Eigelb
etwa 150 bis 180 g neutrales Öl
scharfen Senf, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Spritzer Zitronensaft

Voraussetzung:

Gleiche Temperatur (ca. 20° C) Eigelb und Öl. → Dadurch ergibt sich eine bessere Emulgierfähigkeit.

Zubereitung:

1. Eigelb und Senf verrühren, ca. 0,1 l Öl tropfenweise unterrühren. → Damit Eigelb, Senf und Öl binden - emulgieren. **Emulsion = eine Aneinlagerung kleinster Tröpfchen!**
2. Zitronensaft und Gewürze unterrühren. → Ergibt eine bessere Ölaufnahme, Geschmacksbestimmung.
3. Restlichen 0,1 l Öl im dünnen Strahl unterrühren → Nun geringere Gerinnungsgefahr.

Fehler bei der Zubereitung:

Zutaten sind ungleichmäßig temperiert oder zu kalt.

Die Ölzugabe ist zu schnell.

Folge: Die Sauce gerinnt, Fett und Flüssigkeit trennen sich wieder!

Durch das erneute Einrühren der geronnenen Sauce in ein Eigelb kann die Mayonnaise wieder hergestellt werden.

Das Lecithin im Ei als **Emulgator muss nicht roh** sein, um diesen Zweck zu erfüllen. Wachsweich (etwa 6 bis 7 Minuten) gekochtes Ei oder Eigelb (dazu wird noch ein Schuss Wasser zum Ei und ein Mixstab zur Herstellung benötigt) emulgiert auch und ist evtl. aus hygienischen Gründen zu bevorzugen.