

Cocktailsauce



Zutaten

(ergibt ca. 300 g)

- 1 frisches Ei (L)
- 3 TL Senf
- 3 EL Brantweinessig
- 1 EL Whiskey (ersatzweise Cognac)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Curry
- 2 EL Tomatenmark
- ca. 215 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Verrührt das Ei mit Senf, Essig, Whiskey, Zucker, Salz und Curry. Dann schäumt das Gemisch mit einem Pürierstab auf und fügt nach ca. einer Minute das Tomatenmark hinzu. Mixt so lange weiter, bis sich das Tomatenmark mit der Eimasse verbunden hat. Nun wird es knifflig: Mixt die Eimasse weiter und gebt das Öl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl hinzu. Wenn ihr das Öl zu schnell dazu gebt, kann es sein, dass sich das Öl und das Ei nicht richtig verbinden. Schaut nachdem ihr 200 ml Öl hinzugefügt habt, ob die Cocktailsauce die gewünschte Konsistenz hat. Ansonsten gebt noch etwas Öl hinzu und mixt noch einmal weiter.

Ist die Sauce schön hellorange und cremig, könnt ihr sie bis zur Verwendung in den Kühlschrank packen. Vor dem Servieren könnt ihr die Sauce, wenn ihr wollt noch mit Dill oder Thymian aufmöbeln (je nach Gericht).

Ihr solltet die Sauce wegen dem rohen Ei nicht allzu lange aufheben und gut kühlen.

Das Rezept ergibt ca. 300g Sauce.

<http://heissundinnig.com/2015/03/18/kuchenbasics-cocktailsauce/>