

# Remouladensoße

Passt zu Eiergerichten, gekochtem oder gebratenem Fisch oder kaltem Roastbeef.

**Eine leckere Remoulade aus frischen Zutaten ist eine feine Ergänzung zu vielen Gerichten. Besonders schmackhaft ist eine selbstgemachte Remouladensoße. Hier kann man recht kreativ die Zutaten, je nach Verwendungszweck, aussuchen. Zum Fisch passt eine leichte und frische Remoulade mit etwas spritziger Zitrone.**

## Zutaten

- 150 g Mayonnaise
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Gewürzgurke
- 2 Sardellenfilets
- 2 gekochte Eidotter
- 1 EL Kapern
- Schnittlauch
- Kerbel
- Dill
- Petersilie
- Senf
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Sardellenfilets und Eidotter durch ein Sieb streichen und mit der Mayonnaise vermischen.
- Zwiebel schälen und fein hacken. Gewürzgurke kleinschneiden. Schnittlauch, Kerbel, Dill und Petersilie abwaschen, abtropfen lassen und kleinhacken. Alles zusammen mit dem Ei zur Mayonnaise geben und gut durchmischen.
- Die Remoulade mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/remouladensosse/>