

Limettenmayonnaise mit Sesam



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

| | |
|----------------|---------------|
| Kalorien: | 300 kcal |
| Eiweiss: | 3 g |
| Fett: | 33 g |
| Kohlenhydrate: | keine Angaben |

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|------|----------------|
| 1 EL | Sesamsamen |
| 1 EL | Essig |
| 0.5 | Limette |
| 2 EL | Wasser |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 2 | frische Eigelb |
| 1 EL | Sesamöl |
| 1 dl | Sonnenblumenöl |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

1. Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Abkühlen lassen und beiseitestellen. Essig in eine Pfanne geben. Wenig Limettenschale dazureiben. Limette auspressen. Saft mit dem Wasser zum Essig geben. Mit dem Lorbeerblatt aufkochen. Absieben und abkühlen lassen. Mit Eigelb vermischen. Beide Ölsorten in einem feinen Strahl (Faden) unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse giessen. Wird die Mayonnaise zu dick, noch etwas Wasser, ist sie zu dünnflüssig, etwas mehr Öl dazurühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen. Vor dem Servieren mit den Sesamsamen mischen.