

Rezept

# Estragon-Sardellen-Mayonnaise

Ein Rezept von Estragon-Sardellen-Mayonnaise, am 18.07.2024

## Zutaten

<b>2</b> zimmerwarme Eigelbe	1-2 EL Limettensaft
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
<b>100 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>150 ml</b> Walnussöl
<b>2</b> Sardellenfilets in Öl (aus dem Glas)	<b>3</b> Stängel frischer Estragon

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die zimmerwarmen Eigelbe mit 1 EL Limettensaft, dem Senf und 1 Msp. Salz in eine Rührschüssel geben.

---

2. Alles mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Tröpfchenweise das Öl dazugeben und jeweils gut unterrühren. Öl zunächst sehr langsam zulaufen lassen, da die Mayonnaise ansonsten gerinnt. Nach und nach das gesamte Öl einarbeiten, dabei die Zulaufgeschwindigkeit langsam erhöhen.

---

3. Die Sardellenfilets gut abtropfen lassen und fein hacken. Estragon waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. Sardellen und Estragon unter die Mayonnaise rühren. Mayonnaise mit Limettensaft und Salz abschmecken.