

Vorbereitungszeit: 20 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 25 Minuten

ZUTATEN für ... Portionen		6 - 8
Eigelb, roh	St	1
Eier, hart gekocht	St	2
Senf	TL	2
Sonnenblumenöl	ml	250
Zucker	Prise	1
Kapern	EL	1
Sardellenfilets	St	5
Cornichons klein, aus dem Glas	St	8
Einlage-Essig von den Cornichons	EL	2
Cognac	EL	1
Frische Kräuter ¹ gekackt: Kerbel, Petersilie, Schnittlauch	EL	je 1
Pfeffer weiß, Pfeffermühle	Umdr.	20
Salz		

VORBEREITEN:

1. Zwei Eier hart kochen und abkühlen lassen.

¹ Anstelle frischer Kräuter können ersatzweise auch je ein TL von Kräutern in Öl oder TK-Kräuter genommen werden.

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb roh mit Senf und Prise Zucker mit etwa zwei Drittel des Öls zu einer festen Mayonnaise rühren
2. Die Eigelb der hartgekochten Eier durch ein Haarsieb in die Mayonnaise treiben. Dann das restliche Öl verarbeiten.
3. Pfeffern
4. Sardellen und Kapern sehr fein hacken und zugeben.
5. Cornichons mittelfein hacken und zugeben.
6. Die frischen Kräuter fein Hacken und zugeben. Werden anstelle frischer Kräuter, Kräuter in Öl verwendet, Vorsicht salzig.
7. Einlage-Essig von den Cornichons und Cognac zugeben.
8. Eiweiß der hartgekochten Eier mittelfein hacken und zugeben.
9. Alles gut durchmischen, nachsalzen falls erforderlich und zugedeckt kaltstellen.