

Mayonnaise und Mayonnaise-Mischungen - Info

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Saucen, Kalt, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

"Richtiger Mahonnaise, weil die Composition zu Ehren der Eroberung der Veste Mahon auf Minorca 1756 benannt wurde, zu deutsch weisse Oelsauce, ist eine kalte Tunke, die im wesentlichen aus gutem Provenceroel mit rohem Eigelb, Esdragonessig, weissem Pfeffer, Salz Und etwas Zitronensaft hergestellt und zu kaltem Fleisch, Gefluegel Und Fisch gegeben wird. In der guten Kueche fuegt man den Grundbestandteilen ausnahmslos aufgeloestes kraeftiges Aspik hinzu, waehrend weitere Zutaten (Butter, Senf, Zucker, gestopenes Bisquit, gekochte und zerriebene Eidotter usw.) entschieden verwerflich sind.

" Die Mahonnaise wurde als Mayonnaise eine unentbehrliche Beigabe vieler Delikatessen. Ihre Beliebtheit wurde immer groesser und die Gelegenheiten, sie zu praesentieren, vermehren sich noch heutigen Tages. Auch ihre Variationen sind vielfaeltig und koestlich. Fuer die Moderne und speziell die Kalte Kueche haelt die Lebensmittelindustrie Erstklassige Fertigmayonnaisen bereit, - mit einem hohen, etwa 80 %-igem und mit niederem 40-50 %igem Fettgehalt. Auch die fettarme Mayonnaise wird den Anforderungen unserer kalten Kueche gerecht. Selbstverstaendlich kann sie mit fluessiger ~ noch eleganter mit geschlagener - Sahne verfeinert werden. Besser aber ist, sie zu jedem Gebrauch und zu jeder Weiterentwicklung mit Joghurt zu erleichtern, bekoemmlicher zu machen. Mayonnaise ist Sosse und Beigabe, Aufstrich und Dekor (besonders einfach in huebsch gedrehten Baendern oder Roellchen aus der Tube zu druecken) und ausserdem eine Creme fuer Fisch-, Fleisch-, Gemuese-, Gefluegel-, Wild-, Fruechte-, Kaese- und Salatkompositionen. Sogenannte falsche Mayonnaisen werden aus Quark und/oder Joghurt Angeruehrt. Sie schmecken delikat, sind besonders bekoemmlich und koennen die Ur-Mayonnaise nach Belieben ablösen.

Kleiner Tip: Wenn Sie Fleisch-, Fisch-, Wild oder Gefluegelportionen, Eier oder anderes mit Mayonnaise ueberziehen moechten, geben Sie unter schlagen mit einem kleinem Schneebsen 2 g nach Vorschrift aufgeloeste Gelatine mit 125 g Mayonnaise zusammen. Sie sitzt dann Besonders gut und gleitet nicht ab!