

Tataren - Sauce

Zutaten:

3 Knoblauchzehen
1 Eigelb von hartem Ei
1 Eigelb
1 Zwiebel
200 ml Olivenöl
1 TL Senf
2 EL Zitronensaft
100 g Paprika
1 Bund Petersilie
1 EL Kapern
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Beide Eigelb mit Senf und Salz verrühren.
- Alles in einen Küchenmixer geben und gut verrühren.
- Das Öl und den Zitronensaft in einem dünnen Strahl beim Rühren zugeben.
- Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Petersilie und Kapern fein hacken.
- Alles in den Mixer geben und unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.