

Wundersoße Mayonnaise

Es stimmt schon: Wunder gibt es immer wieder! Zum Beispiel im Heringsalat. Und an tausend anderen Stellen. Ich rede natürlich von dieser wunderbar cremigen Soße, die einst auf den Balearen erfunden und nach der Hauptstadt Menorcas benannt worden sein soll, die ja bekanntlich Mahon heißt. Na klar, die Mayonnaise!

Sie hatten sich unter einem Wunder etwas anderes vorgestellt? Dann sagen Sie doch mal, wo Ihnen noch so etwas vorgekommen ist: Sie fügen Flüssigkeiten zusammen, rühren sie ordentlich durch und plötzlich beginnt das Ganze fester zu werden. Und wenn Sie es noch etwas fester wollen, dann geben Sie einfach noch ein bisschen mehr Flüssigkeit dazu!

Die Sache ist für mich chemisch viel zu kompliziert, ich weiß nur, dass man da aus Öl und etwas Wässrigem eine Emulsion macht, und dass Eigelb als Emulgator wirkt, der das ermöglicht. Und das Wässrige kann eine Winzigkeit Wasser sein, oder auch Essig, Zitronensaft oder ein Klacks Senf. Dann sollen sich, wie man hört, Moleküle zu langen Ketten verbinden, die die Angelegenheit schön cremig und immer fester machen.

Aber besonders wunderbar ist, was Sie mit der Soße alles machen können!

Geben Sie einfach ein paar Kräuter, besonders Estragon dazu, ein paar gehackte Kapern, kleine Stückchen saure Gurke, wenn Sie mögen Sardelle und Senf, und Sie haben eine Remoulade, die die gekaufte alt aussehen lässt!

Mit den traditionellen sieben Kräutern machen Sie eine Frankfurter Grüne Soße daraus (das ist aber nur eins der rund viertausend Rezepte für Grüne Soße).

Eine ordentlich Portion gepresster Knoblauch und etwas Chili machen eine Aioli daraus, mit der Sie eine Gemüseplatte verzaubern können.

Und legen Sie doch mal eine Scheibe Röstbrot auf eine Fischsuppe, geben Sie etwas von der Aioli darauf und lassen das dann langsam ineinander laufen! Das haben Sie nicht zum letzten Mal gemacht, versprochen!

Oder ganz raffiniert: Bestreichen Sie ein Brathuhn rundherum dick mit Mayonnaise oder Aioli bevor Sie es in den Ofen tun! Da werden Sie sich aber wundern - Sehen Sie? Schon wieder!

Eine Mayonnaise mit Muskat gewürzt ist ein sensationeller Dip für gekochte, kalte Riesengarnelen! Etwas Baguette dazu und Sie lernen fliegen!

Oder mit einem bisschen Zitronenschalen-Abrieb, und dann für Smörrebröd! Zum Beispiel mit gekochtem Schinken und Röstzwiebeln!

Oder auch mit etwas Meerrettich und gehackten Kapern zu geräuchertem Fisch! Wahnsinn!

Tun Sie etwas Zitronensaft dran und rühren Sie geschlagene Sahne ein, dann haben Sie eine *Sauce Chantilly*!

Man kann Sie auch mit Kalbshirn verrühren! Wirklich! Dann ist das eine *Sauce Italienne*!

Oder einfach als Dip zum Aperitif!

Und Kartoffelsalat, natürlich! Hätte ich beinahe vergessen! Eiersalat! Russischer Salat!...