

Chili-Remoulade (ein Rezept von Josef Dirschl)



Heute ein Rezept für Euch, das wunderbar zu Fisch, Roastbeef usw. passt und die Chilis geben der Remoulade den kleinen Kick.

Sepp`s Rezept für eine Chili-Remoulade

Zutaten für 1-2 Personen:

- 1 Eigelb
- 1 nicht ganz gehäufter Teelöffel Senf
- Öl
- 1 Teelöffel Kapern
- 1 Gewürzgurke
- 1/2 gekochtes Ei, klein gehackt
- 1 Frische Thai Bird Pepper Chili aus ihrem Garten oder vom Asia Shop
- Frische Blattpetersilie
- Frischer Tymian
- von einem ganz frischen jungen Knoblauch, der noch keine Knollen ausgebildet hat, eine kleines Stück davon abschneiden oder 1 ziemlich frische Knoblauchzehe
- Einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zunächst muß alles Zimmertemperatur haben
2. Dann geben wir auf einem Holzbrett die Petersilie, den Knoblauch und den Thymian und hacken alles mit einem Wiegemesser oder dergleichen zusammen sehr klein.
3. Auch die Kapern und Essiggurke (Gewürzgurke) hacken wir in ganz kleine Würfel. Wer es gerne größer hat, kann es natürlich auch nur ganz grob hacken.
4. Jetzt hacken wir auch noch die frische Thai Bird Pepper Chili mit den Kernen klein. Wer es nicht so scharf will, kann die Placenta ¹⁾ ja entfernen.
5. Dann Schlagen wir das Ei auf und trennen es und benutzen nur das Eigelb.
6. Das Eigelb geben wir in eine kleine Schüssel und dazu einen Teelöffel voll Senf. (nicht ganz gehäuft)
7. Mit einem Handrührgerät (Handmixer) oder einem Schneebesen schlagen wir das Eigelb mit dem Senf glatt.
8. Dann geben wir nach und nach das Öl dazu (langsam einrieseln lassen) und dabei lassen wir das Handrührgerät auf mittlerer Stufe laufen (Beispiel: auf Stufe 3 bis 4 bei 10 Stufen). Mit einem Schneebesen gehts natürlich auch, dauert halt nur länger.
9. Erst wenn die Mayonaisen-Masse so zähflüssig ist daß es nicht mehr läuft, wenn sie die Schüssel schräg stellen, dann hat es die richtige Konsistenz für Sepps Chili-Remoulade.

10. Nun geben wir die gehackten Kräuter, die gehackten Kapern und Essiggurke sowie das gehackte Ei dazu und rühren alles nur noch mit einem Löffel um.
11. Zum Schluß die Chilis dazu.

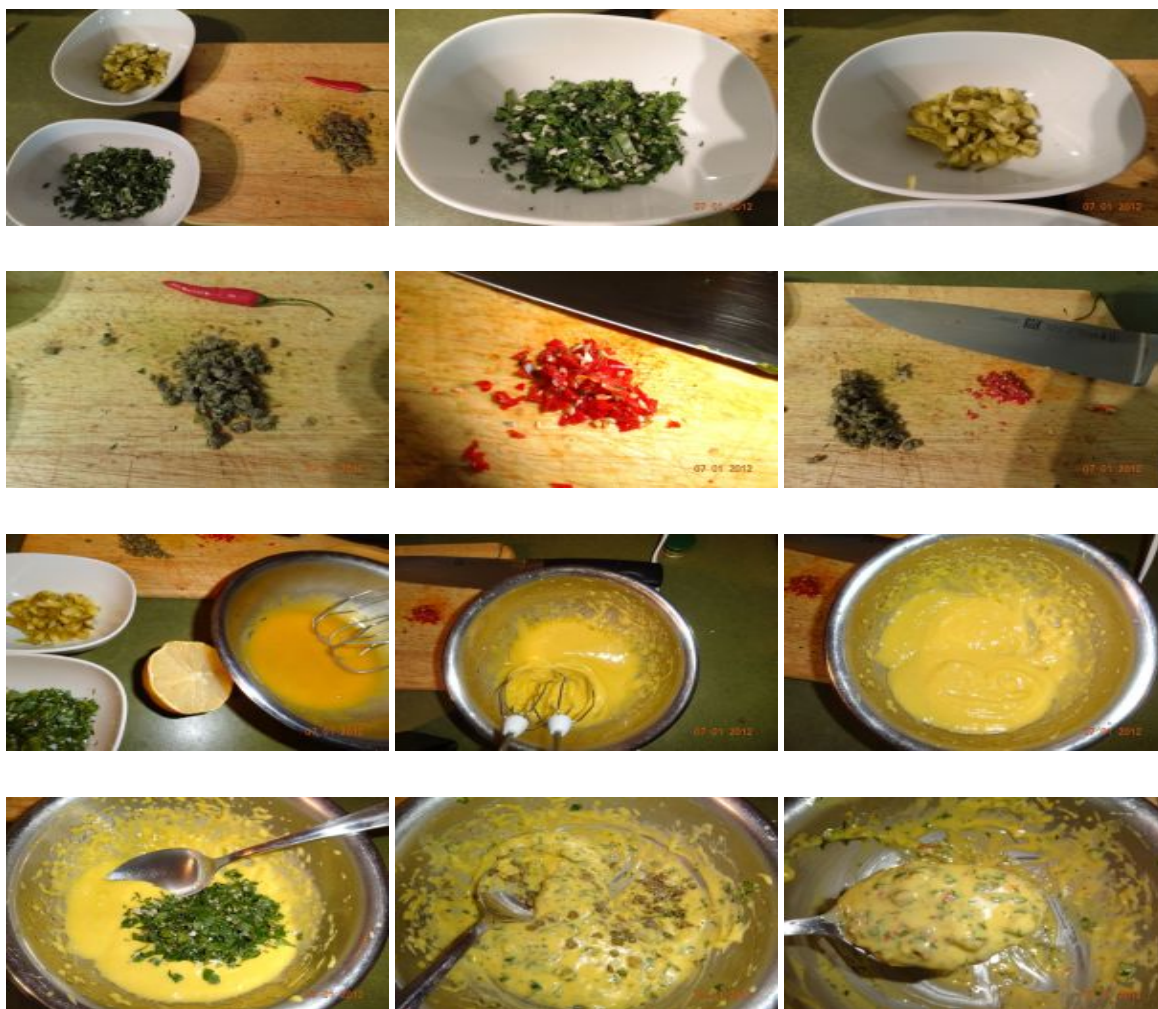
Anmerkung zu den Chilis: Der Schärfewirkstoff Capsaicin in den Chilis ist nicht wasserlöslich sondern fettlöslich. Wem es also mal zu scharf geworden ist, kann mit Milchprodukten wie Käse, Joghurt, Milch oder Sahne den Schmerz lindern.

Ich wünsche einen guten Appetit und viel Spass beim Nachkochen. Zum Rezept mit einer Bilder Anleitung

1) Placenta: darunter versteht man das Weiß in den Schoten. In der Placenta steckt auch die Schärfe der Chilischoten. Bei scharfen Schoten ist daher immer anzuraten, sie mit Latexhandschuhen zu bearbeiten, wenn man hinterher mal seine Augen reiben will oder an andere Schleimhäute kommt.

Hier nun die Bild für Bild Anleitung:

zum vergrößern einfach auf ein Bild klicken (jedes Bild öffnet sich in einem neuen Fenster)



Quellenangabe:

Eine Anleitung für die Zubereitung meiner Chili-Remoulade aus der Küche von Josef Dirschl,

www.chilipage.de/Chilisaison/Chilisaison-2012/jan/chili-remoulade/home.html

Dieses Rezept darf mit Quellenangabe versehen, gerne weiterverbreitet werden.

mehr über den Autor: www.dirschl-josef.de