



Wasabi - Kürbiskern - Mayonnaise

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Hervorragend zu Räucherfisch - und Salaten

Zutaten

- 2 frische Eigelbe
- 1 Tl scharfer Senf
- 250 ml Sonnenblumen - oder Maiskeimöl
- 1 - 2 El Weißweinessig
- 30 g Kürbiskerne
- 1 El Kürbiskernöl
- 1 Tl Wasabi Paste aus der Tube
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 kleine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kürbiskerne in einer Stielpfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken.

Schritt2

Essig, Senf und Eigelbe verrühren, das Öl zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazu geben, mit dem Schneebesen zu einer dickcremigen Mayonnaise verrühren - aufschlagen.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker abschmecken, Wasabi und Kürbiskernöl unter die Mayonnaise rühren.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** Kürbiskerne, senf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wasabi-kuerbiskern-mayonnaise/>