



Ruck-Zuck-Mayonnaise

Renate Höfler zeigt, wie die ohne viel Brimborium geht

Unsere Kitchen-Storys kennen Sie. Hier haben uns zuletzt Martina Hildebrand und Peter Spandl in ihre Töpfe gucken lassen.

Das hat uns Appetit auf mehr gemacht - weshalb wir diese Serie ein bisschen stärker gewürzt haben.

Diese Woche waren wir wieder bei Renate Höfler. Denn wenn jemand Tipps und Tricks für die Basics in der Küche kennt, dann die frühere Kreisbäuerin.

Kochen gehört für sie schon lange zum Alltag.

Jahrelang versorgte Renate Höfler eine Großfamilie und manchmal auch noch die Saisonarbeiter des Gartenbaubetriebs der Familie im Knoblauchsland. Dass jetzt in der Regel nur noch vier bis fünf Menschen mit am Tisch sitzen, kommt ihr schon ziemlich wenig vor.

Mahlzeiten zuzubereiten, das hat für Renate Höfler nichts mit Stress zu tun, im Gegenteil:

"Essen verbindet, es ist doch schön, wenn alle zusammen am Tisch sitzen."

Weil sie so viel Spaß daran hat, bereitet sie auch selber zu, was manche lieber fertig im Supermarkt einkaufen: Mayonnaise zum Beispiel. Diese selbst zu mixen, findet Höfler perfekt, "weil ich aus einer Grundsubstanz so viele verschiedene Soßen zubereiten kann". Und schwierig sei das überhaupt nicht.

Wer Angst vor dem Umgang mit frischen Eiern hat, der kann sogar Höflers "Ruck-Zuck-Mayonnaise" testen, bei der sich auf wundersame Weise Milch und Öl zu einer cremigen Masse verbinden.

Für vier Personen braucht man Milch und neutrales Öl - zum Beispiel Sonnenblumenöl - Knoblauch, Salz und Pfeffer. Wichtig ist, dass man den Stabmixer erst einschaltet, nachdem man ihn eingetaucht hat.

Der Trick dabei:

Den Mixer stetig von unten nach oben ziehen, aber nur bei der Aufwärtsbewegung einschalten. Sonst verbinden sich Öl und Milch nicht.

Aber natürlich bereitet die 58-Jährige auch gerne die Variante mit Eiern zu. "Auch das ist eigentlich ganz einfach, wenn man ein paar Tipps beachtet", sagt sie. Für vier Personen nimmt die Gärtnermeisterin zwei frische Eigelb und vermischt sie mit Senf und Wasser.

"Je schaumiger Sie das Eigelb schlagen, desto besser gelingt die Mayonnaise."



Unter Rühren lässt sie fadenweise nach und nach Pflanzenöl hinein laufen, bis eine cremige Masse entsteht.

Wichtig dabei:

Zunächst sollte man mit ein paar Tropfen beginnen und erst, wenn die Masse schon etwas fester ist, größere Mengen dazu geben. Sollte die Mayonnaise zu dick sein, kann sie mit etwas Wasser verdünnt werden.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer schmeckt Höfler das Basisrezept ab, das sich je nach Bedarf abwandeln lässt für leckere Cocktail- oder Grillsoßen. Mindestens drei Varianten fallen Höfler auf Anhieb ein: Mit Paprikastücken und Ketchup, mit Curry und Koriander oder mit frischen Kräutern verändert sie jeweils den Geschmack.



Jetzt zu Ostern bereitet sie meistens das Grundrezept zu, füllt es in eine Spritztülle und dekoriert damit hartgekochte Eier. Ein paar Schnittlauchhalme oben drauf, und schon ist eine leckere klassische Vorspeise fertig.

Mayonnaise mit Ei

Zutaten für 4 Personen:

- * 2 Eigelb
- * 1 TI Senf
- * 1 El Wasser
- * 200 ml Pflanzenöl
- * 1 TI Zitronensaft
- * Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eigelbe mit Senf und Wasser mit dem Schneebesen verrühren. Das Öl unter Rühren hinzugeben, mit Gewürzen abschmecken.

Mit einem Pürierstab ist die Masse leichter zu schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen, möglichst schnell verbrauchen.



Ruck-Zuck-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen:

- * 100 ml Milch
- * 200 ml Öl (Sonnenblumenöl)
- * 1 Knoblauchzehe
- * Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Dann mit einem Stabmixer in das Gefäß eintauchen, das Gerät von unten nach oben ziehen und dabei erst den Stabmixer einschalten.

Nach drei- bis viermal Hochziehen des Stabes ist die Mayonnaise fertig.

Protokoll: Silke Roennefahrt; Fotos: Edgar Pfrogner

