

Mayonnaise

- 2-3 Eidotter
- ½ L Öl (evtl. Vorwärmen), z.B. Olivenöl.
- 1-2 Teelöffel Zitronensaft oder einige Tropfen Essig
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze weissen Pfeffer
- Gefäss
- Rüeblischnitze, Peperoni etc. zum Dippen.

Eidotter im Gefässe verrühren, bis sie hell und cremig sind. Unter ständigem Rühren das Öl langsam zugeben, zuerst tropfenweise, dann als dünner Strahl. Ununterbrochen weiterrühren, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Auch einige Tropfen kochendes oder kaltes Wasser zum Schluss, ein zusätzliches Eidotter oder das Vorwärmen des Öls kann Gerinnen verhindern.

Wenn sie dick und cremig ist, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft (Tabasco, Senf) abschmecken.

Apfelsaftperlen mit Alginat

- 150 mL Apfelsaft (Grapefruitsaft)
- 1g Alginat-Pulver
- 1 EL Calciumlactat (bzw: 30 g Calciumlactat auf 2L Wasser).

- Spritze mit dicker Spitze
- Küchensieb
- Becher

Alginatpulver im Fruchtsaft lösen und einige Minuten stehen lassen

Calciumchlorid in Wasser lösen

Mit Hilfe der Spritze das Apfelsaft-Alginat-Gemisch in die Calciumchlorid-Lösung tropfen, herausnehmen und kurz abspülen