

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Gabelbissen selbst gemacht

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Mayonnaise

- 75 g Eigelb
- 12 g weißer Balsamessig
- 15 g Hesperidenessig 7,5 %
- 10 g Estragonsenf
- Saft einer ½ Zitrone
- ca. 0,5 L neutrales Rapsöl
- Salz
- Zucker
- Cayennepfeffer
- 20 g Crème fraîche
- Salz

Für das Aspik

- 250 ml Rinderbouillon
- 3 Blatt Gelatine
- 1 TL Hesperidenessig
- Eiswürfel

Für die Einlage

- 50 g gewürfelter Schinken
- 40 g Erbsen
- 25 g gewürfelte Senfgurken
- 40 g Gemüse (Karotten und Sellerie in Würfel geschnitten & weichgekocht)
- 30 g Mayonnaise (siehe oben)
- 10 g Crème fraîche
- Etwas Salz

Für den Belag

- 2 Scheiben hart gekochtes Ei
- 2 Scheiben Essiggurkerl
- 1 Scheibe gekochte Karotte

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Mayonnaise glatt rühren und das neutrale Rapsöl im dünnen Strahl mit einem Schneebesen zügig einschlagen. Danach mit Crème fraîche und eventuell etwas Salz abschmecken.

Einen kleinen Teil der Mayonnaise in einem Dressiersack mit kleiner Sterntülle füllen und kaltstellen.

Für die Einlage alle Zutaten vermischen.

Für das Aspik die Rinderbouillon leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen, mit Essig abschmecken und auf Eis temperieren.

Die Zutaten der Einlage gut durchmischen, auf vier kleine, tiefe Teller aufteilen, mit der selbst gemachten Mayonnaise aus der Sterntülle kleine Blüten am Rand setzen und mit dem Belag belegen. Anschließend mit Aspik übergießen und kaltstellen.