Speck-Röstzwiebel-Mayonnaise

ghfgjf

Zutaten:

- 500ml Sonnenblumenöl kaltgepresst
- 100g italienischer Bauchspeck
- 50g Röstzwiebeln
- 2Stk. Eigelb
- 1TL Senf
- 50ml Cornichon-Sud
- Salz, Pfeffer weiß

Zubereitung:

Aromaöl herstellen (Flavor-Infusion):

Sonnenblumenöl, ein paar Scheiben italienischen Bauchspeck und Röstzwiebeln in einen Vakuumbeutel geben. Den Beutel vakuumieren und anschließend in einem Wasserbad für 12 Stunden bei 60°C garen.

Abkühlen:

Das Öl durch ein feines Sieb abgießen, um die festen Bestandteile zu entfernen, und es danach vollständig abkühlen lassen.

Mayonnaise anrühren:

In einer Schüssel Eigelb, Senf, Cornichon-Sud, Salz und weißen Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren das abgekühlte, aromatisierte Öl langsam in einem dünnen Strahl hinzufügen, bis eine dicke, cremige Mayonnaise entsteht.