

Passionsfrucht Mayonnaise



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als Salatsoße, zu Fleisch oder Pommes: Mayonnaise hat viele Liebhaber. Nicht ohne Grund gibt es mittlerweile die verschiedensten Variationen wie beispielsweise vegane Mayonnaise.

Wem die herkömmliche Variante allerdings zu unspektakulär ist, sollte sich an interessante Geschmacksfusionen wagen wie beispielsweise in Kombination mit Wasabi.

Wie wäre es mit einer fruchtig-scharfen Passionsfrucht Mayonnaise? Mit dieser außergewöhnlich Kombination erhalten Sie das I-Tüpfelchen auf Ihrer Speise. Die Soße harmoniert nicht nur mit Fleischgerichten wie Hähnchen, sondern auch als Dip für einen Rohkost-Teller. Selbst zu Pommes eignet sie sich hervorragend.

Die Herkunft der Mayonnaise

Woher die Mayonnaise letztendlich stammt, kann bis heute nicht endgültig bewiesen werden. Dennoch gibt es 2 verschiedene Theorien. Die erste besagt, dass Mayonnaise ursprünglich von den Balearen stammt und nach der erfolgreichen Besetzung durch Herzog von Richelieu nach Frankreich gelangte. Zur Feier seines Sieges kredenzt die Inselbewohner eine kalt angerührte Soße, die anschließend in Frankreich unter dem Namen Mayonnaise verbreitet wurde. Die andere Theorie lässt drauf schließen, dass die beliebte Pommes-Soße aus Katalonien stammt und eigentlich nur eine Abwandlung von Aioli sei. Dabei handelt es sich um eine Knoblauchsoße, die

bereits 1024 erstmals schriftlich erwähnt wurde.

Ganz gleich woher der beliebte Dip letztendlich stammen mag, er ist und bleibt der Renner bei jeder Grillparty.

Zutaten

- 5 Passionsfrüchte, halbiert
- 50 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 20 g Ingwer, fein gewürfelt
- 3 Eigelbe
- 1/2 TL scharfer Senf
- 150 ml Pflanzenöl
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, 1/2 TL Currypulver, Cayennepfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den Passionsfrüchten das Fruchtmark kratzen und mit Orangensaft kurz auf kochen. Anschließend die Ingwer-Würfel dazugeben und ca. 5 bis 10 min. ziehen lassen. Danach durch ein Küchensieb streichen und abkühlen lassen.

Schritt2

Mit dem Schneebesen die Eigelbe mit dem Senf verrühren und zunächst tropfenweise, dann in etwas größerer Menge das Öl hinzufügen. Den Honig dazu geben und nach und nach den Passionsfrucht - Ingwersaft unterheben. Mit den Gewürzen abschmecken und kalt stellen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/passionsfrucht-mayonnaise-ingwer/>