
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Barbara Elvers

Bemerkungen: Feststoffe aus dem Senf lagern sich an die Grenzfläche an und stabilisieren so die Emulsion (Pickering-Emulsion).

Zutaten: 1 Ei
1 Eigelb
250 mL Öl (neutraler Geschmack, z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
bei Bedarf etwas Olivenöl zum Abschmecken
Salz, Pfeffer
1 Senf
etwas Zitronensaft oder Essig

Rezept: Alle Zutaten in einen hohen Becher geben. Pürrierstab eintauchen und erst bewegen, wenn sich beim Rühren schon etwas Emulsion gebildet hat. Abschmecken mit Zitronensaft oder Essig und Salz und Pfeffer.