

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

BASILIKUM MAYO

Basilikum · Zitrone · Creme

Signature Recipe
Ben Henger

GRÜN.
CREMIG.
GANZ
DIREKT.



DIE BASIS

Basilikum · Emulsion · Finish

Für 4 Personen · nach Ben Hengers Originalrezept

01 **BASILIKUM**

30 g frische Basilikumblätter waschen und sorgfältig trocken tupfen. Grobe Stiele entfernen; die Blätter bereitstellen.

02 **DIE BASIS**

1 Vollei mit 1 TL Senf, 1 TL Essig und dem Basilikum in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

03 **ÖL EINARBEITEN**

200 ml Traubenkernöl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter laufendem Mixer zugeben, bis eine cremige Emulsion entsteht.

04 **ABSCHMECKEN**

Mit Salz, Pfeffer, einer kleinen Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Säure nach und nach zugeben, bis die Mayo frisch und rund schmeckt.

05 **SERVIEREN**

Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen. Frisch zubereitet zu Gemüse, Fisch oder Burgern reichen. Für die Variante mit Ei vorzugsweise pasteurisiertes Vollei verwenden.



“

**Basilikum nach vorn.
Die Säure hält die
Creme frisch.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 Personen · nach Ben Hengers Originalrezept

01 EINKAUF

☐ **30 g frische Basilikumblätter**

Alternative: frischer Kerbel oder Petersilie für eine andere Kräuternote.

☐ **1 Vollei**

Alternative: ca. 50 g pasteurisiertes Vollei. Vegan erfordert eine angepasste Emulsion.

☐ **1 TL Senf**

Alternative: milder oder mittelscharfer Senf.

☐ **1 TL Essig**

Alternative: Weißwein- oder Apfelessig.

☐ **200 ml Traubenkernöl**

Alternative: neutrales Raps- oder Sonnenblumenöl.

☐ **Salz · Pfeffer · Zucker**

Alternative: Zucker bei Bedarf weglassen.

☐ **Etwas Zitronensaft**

Alternative: Limettensaft, vorsichtig dosiert.

02 ZUBEHÖR

STABMIXER + MIXBECHER

Alternative: Thermomix oder kleiner Standmixer; Mindestfüllmenge beachten.

KÜCHENWAAGE

Alternative: Messbecher fürs Öl; Basilikum möglichst abwiegen.

TEELÖFFEL + SPATEL

Alternative: kleiner Löffel zum Dosieren und Abschmecken.

SCHÜSSEL MIT DECKEL

Alternative: sauberes Schraubglas zur gekühlten Aufbewahrung.

VOR DEM START

Basilikum trocken, Öl abgemessen, Gewürze griffbereit. Die vegane Option aus dem Original ist ohne Mengen angegeben und daher kein direkter 1:1-Ersatz.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.