

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

VINAIGRETTE

Senf · Ei · Cornichon

Signature Recipe

Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Senf · Ei · Cornichon

Für 2 Personen · zu Spargel oder Salat

01 EI

1 Ei ca. 9–10 Minuten hart kochen, abschrecken, abkühlen lassen und schälen. Fein würfeln.

02 EMULSION

3 TL Dijon-Senf mit zunächst 1 EL Saft von 1 Zitrone und 1 EL Honig verrühren. 5 TL Olivenöl langsam unterschlagen. Bei Bedarf mit 1–2 EL Wasser lockern.

03 EINLAGE

1 kleine Cornichon, 1 Schalotte und etwas Schnittlauch fein schneiden. Mit dem Ei unter das Dressing heben.

04 ABSCHMECKEN

Mit wenig Kräutersalz, Pfeffer, einigen Tropfen Worcestersauce und weiterem Zitronensaft abschmecken. Salz vorsichtig dosieren: Senf und Cornichon würzen bereits.

05 SERVIEREN

Über lauwarmen Spargel geben oder separat zu Salat reichen. Vor dem Servieren nochmals umrühren. Bis dahin abgedeckt kühlen.



“

**Kleine Würfel.
Kräftiger Senf.
Frische Säure.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 2 Personen · zu Spargel oder Salat

01 EINKAUF

- ☐ **1 Ei · 1 Cornichon · 1 Schalotte**
Alternative: Ei optional; Gewürzgurke, fein gewürfelt.
- ☐ **3 TL Dijon-Senf · 5 TL Olivenöl**
Alternative: mittelscharfer Senf; mildes Öl.
- ☐ **1 EL Honig · 1 Zitrone**
Alternative: Ahornsirup; milder Essig vorsichtig dosiert.
- ☐ **Schnittlauch · Kräutersalz · Pfeffer · Worcestersauce**
Alternative: Petersilie; vegetarische Worcestersauce bei Bedarf.

02 ZUBEHÖR

KLEINER TOPF + SCHÜSSEL

Alternative: hart gekochtes Ei verwenden.

SCHNEEBESEN + MESSER

Alternative: Gabel zum Verrühren;
Eierschneider.

ZITRUSPRESSE

Alternative: von Hand auspressen, Kerne entfernen.

VOR DEM START

Die Zitrone liefert je nach Größe unterschiedlich viel Saft. Portionsweise zugeben. Senf und Cornichon bringen Salz mit; Kräutersalz deshalb erst am Ende vorsichtig ergänzen.

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.