Cocktail-Soße, Sauce tartare, Aioli

Für zwei Personen		
Für die Mayonnaise:		
3 Eier	Pflanzenöl	2 Prisen Salz
Für die Sauce tartare:		
1 hartgekochtes Ei	2 Frühlingslauch	2 Cornichons, Gurkensaft
2 TL Kapern	1-2 EL gehackter Schnittlauch	1-2 TL gehackte Petersilie
1-2 TL gehackter Estragon	Salz	Pfeffer
Für die Cocktailsauce:		
1 Orange, Saft, Abrieb	1-2 cl Cognac	1 Spritzer Worcestersauce
2-3 TL Meerrettich	1 TL Senf	2 EL Tomatenketchup
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	
Für die Aioli:		
2-4 Zehen frischer Knoblauch	1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 TL Senf
1-2 Anchovisfilets	1 TL grobes Meersalz	

Für die Mayonnaise:
Eier in einen hohen Mixbecher geben, Salz hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Pflanzenöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mayonnaise auf drei Schüsseln aufteilen.
Für die Sauce tartare:
Topf mit Wasser aufstellen und das Ei hart kochen (etwa 10 Minuten).
Pellen, dann das Eigelb herauslösen und fein hacken. Das Eiweiß anderweitig verwenden.
Frühlingslauch putzen und fein schneiden. Cornichons und Kapern fein hacken. Schnittlauch, Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Ein Drittel der Mayonnaise mit gehacktem Eigelb, Frühlingslauch, Cornichons, Kapern, Schnittlauch, Petersilie und Estragon verrühren. Mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Cocktailsauce:
Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.
Ein Drittel der Mayonnaise mit Orangensaft, Orangenabrieb, Cognac, Worcestersauce, Meerrettich, Senf und Tomatenketchup verrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
Für die Aioli:
Frischen Knoblauch mit grobem Meersalz und Anchovisfilet in einen Mörser geben und zu einer Art Paste verarbeiten.
Restliche Mayonnaise mit Knoblauch-Anchovis-Paste und Senf verrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Aioli mit Zitronenabrieb und saft abschmecken.

Cornelia Poletto am 28. April 2022