

# Meerrettich-Remoulade

## Meerrettichremoulade – Würzige Frische mit feiner Schärfe

Die **Meerrettichremoulade** ist eine raffinierte Sauce, die die cremige Basis einer klassischen Remoulade mit der angenehmen Schärfe von frisch geriebenem Meerrettich kombiniert. Diese einzigartige Verbindung aus mild-würziger Cremigkeit und pikantem Meerrettich-Aroma macht sie zu einer idealen Begleitung für Fisch, Fleisch, Sandwiches und Gemüse.

---

## Cremige Basis für ein harmonisches Geschmackserlebnis

Die Grundlage der Meerrettichremoulade bildet eine feine Mischung aus **Mayonnaise, Crème fraîche oder Joghurt**, die für eine samtige Konsistenz sorgt und die Schärfe des Meerrettichs angenehm abrundet.

Ergänzt wird die Basis durch:

**Senf und Zitronensaft** – für eine feine Säurenote und eine harmonische Würze

**Essiggurken und Kapern** – für eine leicht säuerliche Frische und eine angenehme Textur

**Eine Prise Zucker** – um die Schärfe des Meerrettichs sanft auszubalancieren

Diese Kombination verleiht der Remoulade eine perfekte Balance zwischen Würze, Schärfe und Frische.

---

## Der besondere Geschmack: Frisch geriebener Meerrettich

Der Star dieser Remoulade ist der **frisch geriebene Meerrettich**, der ihr eine unverkennbare Schärfe und eine pikante Würze verleiht. Meerrettich sorgt für eine angenehme Schärfe, die sich im Zusammenspiel mit der cremigen Basis harmonisch entfaltet, ohne dabei zu dominant zu wirken.

Alternativ kann auch **Meerrettich aus dem Glas** verwendet werden, wobei frischer Meerrettich das intensivste Aroma bietet. Wer eine mildere Variante bevorzugt, kann etwas weniger Meerrettich verwenden oder ihn mit Joghurt abmildern.

---

## Feine Kräuter für Frische und Würze

Neben dem würzigen Meerrettich sorgen **frische Kräuter** für eine zusätzliche aromatische Note. Eine Mischung aus:

**Dill** – passt perfekt zu Fischgerichten

**Petersilie** – sorgt für eine angenehme Frische

**Schnittlauch** – bringt eine milde, zwiebelartige Würze

Diese Kräuter werden fein gehackt und unter die Remoulade gemischt, um ihr eine ausgewogene Frische zu verleihen.

---

## Perfekte Verwendungsmöglichkeiten für Meerrettichremoulade

Durch ihr würziges, leicht scharfes Aroma ist die Meerrettichremoulade besonders vielseitig einsetzbar:

**Zu Fischgerichten:** Hervorragend zu Räucherfisch wie Lachs, Forelle oder Makrele sowie zu gebratenem oder pochiertem Fisch. Besonders gut passt sie zu Fischbrötchen.

**Zu Fleisch und Geflügel:** Ideal als Begleitung zu Roastbeef, Rinderfilet, Tafelspitz oder gebratenem Geflügel.

**Als Dip für Gemüse und Kartoffeln:** Perfekt zu Ofenkartoffeln, Pommes, Gemüsesticks oder als Dressing für einen deftigen Kartoffelsalat.

**Auf Sandwiches und Burgern:** Eine aromatische Ergänzung für Lachs-Bagels, Roastbeef-Sandwiches oder vegetarische Burger.

**Zu kalten Platten:** Passt hervorragend zu Käseplatten oder als würzige Komponente zu Antipasti.

---

## Fazit: Würzig, frisch und vielseitig

Die **Meerrettichremoulade** vereint cremige Milde mit der angenehmen Schärfe von Meerrettich und ist eine perfekte Ergänzung für Fisch, Fleisch, Sandwiches und Gemüse. Ihre ausgewogene Balance aus Würze, Schärfe und Frische macht sie zu einer echten Delikatesse – ein Muss für alle Liebhaber kräftiger Aromen!

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1.840 kj
Brennwert kcal	462 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,80 g
Kohlenhydrate	12,13 g
davon Zucker	8,60 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,39 g
Salz	1,52 g
Natrium	0 g

## Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Mayonnaise (m. einer Zuckerart und Süßungsmittel), Meerrettich (Rapsöl, Citronensäure, Natriummetabisulfat), Gurken (Br.-Weinessig, Salz, Aromen, Senfkörner, Süßstoff Saccharin), Zwiebeln

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen

### Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden