

Dill-Remoulade

Dill-Remoulade – Die perfekte Kombination aus Cremigkeit und Frische

Dill-Remoulade ist eine köstliche und vielseitige Sauce, die durch ihre cremige Konsistenz und ihr intensives Kräuteraroma besticht. Sie vereint die klassische Würzigkeit einer Remoulade mit der frischen, leicht ananisierenden Note von Dill, was sie zur perfekten Begleitung für zahlreiche Gerichte macht. Ob zu Fisch, Fleisch, Gemüse oder als raffinierter Dip – diese Remoulade begeistert mit ihrer geschmacklichen Tiefe und Vielseitigkeit.

Die Basis: Cremige Konsistenz mit fein abgestimmten Zutaten

Die Grundlage der Dill-Remoulade bildet eine fein abgestimmte Mischung aus Mayonnaise und Joghurt oder Crème fraîche, die für eine samtige und gleichzeitig leichte Textur sorgt. Durch diese Kombination bleibt die Sauce angenehm cremig, ohne dabei zu schwer zu wirken.

Ergänzt wird die Basis durch Senf, Zitronensaft und eine Prise Zucker, die der Remoulade eine perfekte Balance zwischen Säure, Würze und dezenter Süße verleihen. Essiggurken und Kapern bringen eine feine Säurenote mit sich und sorgen für eine leichte, pikante Frische.

Der Star der Remoulade: Frischer Dill

Das Herzstück dieser Spezialität ist der Dill. Mit seinem charakteristischen, leicht süßlichen und anisartigen Aroma verleiht er der Remoulade eine unverwechselbare Frische. Frischer Dill wird fein gehackt und großzügig unter die Creme gehoben, sodass sich sein Geschmack gleichmäßig verteilt.

Zusätzlich kann Dill in getrockneter oder gefriergetrockneter Form verwendet werden, um das Aroma noch intensiver zu machen. Besonders in Kombination mit den anderen Zutaten sorgt der Dill für eine fein abgestimmte Kräuternote, die den Geschmack von Fisch, Kartoffeln oder Sandwiches wunderbar ergänzt.

Feine Gewürze für eine geschmackliche Abrundung

Neben Dill spielen weitere Gewürze eine wichtige Rolle in der Rezeptur der Dill-Remoulade. Fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln sorgen für eine milde Schärfe, während Knoblauch eine dezente, würzige Note hinzufügt.

Salz, Pfeffer und eine Prise Paprikapulver runden die Remoulade geschmacklich ab. Je nach Vorliebe kann auch etwas Cayennepfeffer oder eine Spur Meerrettich hinzugefügt werden, um eine leicht pikante Nuance zu erreichen.

Perfekte Verwendungsmöglichkeiten für Dill-Remoulade

Dank ihrer Vielseitigkeit eignet sich Dill-Remoulade für eine Vielzahl von Speisen:

1. Zu Fischgerichten:

Dill harmoniert perfekt mit Fisch, daher ist diese Remoulade ein idealer Begleiter für gebratenen oder gegrillten Lachs, Fischstäbchen, Matjes, Backfisch oder Garnelen. Besonders bei klassischen Fischbrötchen sorgt sie für ein köstliches Geschmackserlebnis.

2. Für Fleisch und Geflügel:

Auch zu paniertem Schnitzel, Hähnchen oder Roastbeef passt die Dill-Remoulade hervorragend. Sie bringt eine frische Note in Fleischgerichte und kann als Alternative zu klassischen Saucen serviert werden.

3. Als Dip für Gemüse und Snacks:

Ob für knackige Rohkost, Ofenkartoffeln oder Pommes – die Dill-Remoulade ist ein köstlicher Dip für Gemüsesticks, Kartoffelspalten oder sogar Süßkartoffel-Pommes.

4. Auf Sandwiches und Burgern:

Die Dill-Remoulade eignet sich hervorragend als Aufstrich für Sandwiches, Bagels oder Burger. Sie gibt Lachs-Bagels eine feine Frische und verleiht klassischen Fisch-Burgern eine würzige, cremige Note.

5. Für Salate und kalte Speisen:

Besonders in Kartoffelsalat, Eiersalat oder Nudelsalat kann die Dill-Remoulade als Dressing verwendet werden. Sie sorgt für eine angenehme Frische und rundet kalte Gerichte perfekt ab.

Tipps für Aufbewahrung

Luftdicht verschließen: In einem luftdicht verschlossenen Behälter hält sich die Remoulade im Kühlschrank bis zu zehn Tage.

Fazit: Ein Muss für alle, die frische Würze lieben!

Die Dill-Remoulade ist eine köstliche und vielseitige Sauce, die mit ihrer Cremigkeit und ihrem fein-würzigen Aroma begeistert. Ob zu Fisch, Fleisch, Gemüse oder als Dip – sie verleiht jedem Gericht eine frische und raffinierte Note. Mit einfachen Zutaten und einer schnellen Zubereitung ist sie ein echtes Highlight für jede Küche!

Wir verarbeiten die feinen Spitzen des Gurkenkrauts.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1840 kj
Brennwert in kcal	462 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	12,13 g
davon Zucker	8,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,39 g
Salz	1,52 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden