**Remouladenriegel**

40 g Zwiebel Brunoise

Alles mit Sahne kurz aufkochen und vom Herd stellen

Gelatine noch warm beigeben

Obrige Masse überkühlen lassen und alles vermengen und abschmecken

40 g Essiggruken Brunoise

10 g Kapern Brunoise

60 g gekochtes Ei (gehackt)

200 ml Sahne

5 Blatt Gelatine

50 g Crème Fraîche

5 g Sardellenpaste

½ Stk. Zitronenabrieb

1 TL Senf

1 TL Kren

2 TL Schnittlauch

2 TL Petersilie (gehackt)

 Salz

 Pfeffer

 Zucker

In ausgelegte Form füllen

Abkühlen lassen und Riegel schneiden