

## Saucen für Fondue Chinoise

### Meerrettich-Schaum:

- |   |    |                            |
|---|----|----------------------------|
| 3 | EL | Meerrettich, fein gerieben |
|   |    | Salz                       |
| 1 | EL | Zucker                     |
| 2 | EL | Essig                      |
| 1 | EL | Rahm                       |

Zusammen anrühren und stehen lassen. Kurz vor dem Servieren 2 dl Rahm steif schlagen und vorsichtig untermengen.

### Curry-Ei-Sauce, Sauce Tatar, Sauce Calypso (3 Varianten mit derselben Grundsauce):

Grundsauce (für ca. 2 ½ dl Sauce):

- |    |        |                                    |
|----|--------|------------------------------------|
| 1  | Becher | Sauermilch oder M-Dessert (1,8 dl) |
| 50 | g      | Mayonnaise nature                  |
| 2  | EL     | Milch                              |
| 2  | TL     | Zitronensaft                       |
|    |        | Salz, 3-4 Tropfen Tabasco          |

Sauermilch oder M-Dessert, Mayonnaise, Milch und Zitronensaft in einem Schälchen cremig verrühren und mit Salz sowie Tabasco abschmecken.

### Curry-Ei-Sauce:

- |       |      |                   |
|-------|------|-------------------|
| 2     |      | hartgekochte Eier |
| ½     | Bund | Schnittlauch      |
| ca. ½ | TL   | Currypulver       |
| 1     | EL   | Weisswein         |
|       |      | Salz, Tabasco     |
| 2 ½   | dl   | Grundsauce        |

Eier schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch fein schneiden. Das Currypulver im Weisswein auflösen. Alle Zutaten mit der Grundsauce verrühren und mit Salz und Tabasco abschmecken.

### Sauce Tatar:

- |     |      |                        |
|-----|------|------------------------|
| ½   | Bund | Petersilie             |
| 4   |      | Cornichons             |
| 1   | EL   | abgetropfte Kapern     |
| 6-8 |      | Silberzwiebeln         |
| ½   |      | entkernter Peperoncino |
|     |      | Salz, Tabasco          |
| 2 ½ | dl   | Grundsauce             |

Petersilie, Cornichons, Kapern und Silberzwiebeln fein hacken. Peperoncino in feinste Streifen schneiden. Alle Zutaten mit der Grundsauce verrühren und mit Salz und Tabasco abschmecken.

### Sauce Calypso (selber noch nie ausprobiert!):

- |     |    |               |
|-----|----|---------------|
| 3   | EL | Ketchup       |
| 2   | EL | Cognac        |
| 2 ½ | dl | Grundsauce    |
| ½   | dl | Rahm          |
|     |    | Salz, Tabasco |

Ketchup und Cognac mit der Grundsauce verrühren. Rahm kurz vor dem Servieren steif schlagen und unter die Sauce ziehen. Mit Salz und Tabasco abschmecken.