

Mangosauce

Mango schälen, Fleisch dem Stein entlang abschneiden, mit dem Quark pürieren, Knoblauch und Limettenschale darunter rühren. Sauce durch ein Sieb streichen, würzen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Avocadosauce

Avocado mit dem Zitronensaft pürieren, Gemüsebouillon, Jogurt, Schalotte und Knoblauch darunter rühren, Sauce würzen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Scharfe süß-saure Sauce

Wasser und Essig mit Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen. Restliche Zutaten begeben, Sauce offen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten sirupartig einkochen. Auskühlen.

Weintipps

Zum Fondue Chinoise mit den leckeren Saucen empfehlen wir einen schönen, charaktervollen Rotwein aus den Provenienzen von Frankreich, Italien oder Kalifornien.



Feinste Saucen für das Fondue Chinoise

Mangosauce

- 1 reife Mango
- 150 g Rahmquark
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Limette, nur abgeriebene Schale
- Salz, nach Bedarf
- wenig Cayennepfeffer

Avocadosauce

- 1 reife Avocado, halbiert, entkernt, in Stücken
- 2 EL Zitronensaft**
- 2 EL Gemüsebouillon
- 180 g Jogurt nature**
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer aus der Mühle

Scharfe süß-saure Sauce

- 2½ dl Wasser
- 5 EL Reis- oder Weissweinessig**
- 100 g Rohrzucker**
- 1 rote Peperoni, entkernt, in Würfeli
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1-2 rote Peperoncini, in Ringen

** Diese Produkte sind im Naturaplan-Sortiment erhältlich.