

Fondues

Festtage zum Eintauchen

GEMIXT & GESCHWUNGEN

Joghurt-Grundsauce

Für ca. 10 Personen

500 g Joghurt *nature*
500 g Crème fraîche
500 g Frischkäse z.B. Philadelphia
1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Joghurt, Crème fraîche und Frischkäse zu einer glatten Sauce verrühren. Zitrone heiss waschen, trocknen und Schale direkt dazu reiben. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Cocktail-Sauce

$\frac{1}{3}$ der Joghurtsauce mit 2 gehäuften EL Ketchup und 1 EL Orangensaft mischen. Pikant mit Worcestersauce und Cayennepfeffer abschmecken.

Curry-Sauce

$\frac{1}{3}$ der Joghurtsauce mit 1 geriebenem Apfel, 2 EL gerösteten Kokosraspel und 2–3 EL Currypulver verrühren.

Mayonnaise-Grundsauce

Für ca. 10 Personen

2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Senf
1 TL Zitronensaft
2,5–3 dl Sonnenblumenöl
1,5 dl Halbrahm pasteurisiert

Allen Zutaten Raumtemperatur annehmen lassen. Eier, Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft in einem hohen Becher mit dem Mixer aufschlagen. Öl im Faden dazu rühren, bis eine sämige Mayonnaise entsteht. Rahm sehr steif schlagen und darunter ziehen. Pikant abschmecken.

Ananas-Senf-Sauce

$\frac{1}{3}$ der Mayonnaise mit 2–3 EL körnigem Senf mischen. Von 1 Baby-Ananas 1–2 schöne Schnitze für die Garnitur schneiden. Rest schälen und fein gewürfelt zur Mayonnaise mischen. Pikant würzen und garnieren.

Tatar-Sauce

$\frac{1}{3}$ der Mayonnaise mit 2 EL Kapern und 4 EL gehackter Petersilie mischen. 4 Sardellenfilets und 2–3 Cornichons fein geschnitten darunter mischen. Pikant abschmecken.

AUFGESPIESST

Winzer-Fondue

Für ein Caquelon von mindestens 1,5 Liter Inhalt

150–250 g Fleisch pro Person
 z.B. Rindshuft, Kalbsnuss, Schweinsfilet, Kaninchenrückenfilet, Lammrückenfilet, Truthahnbrust
7 dl Rotwein z.B. Dôle, Pinot Noir

5 dl starke Fleischbouillon
1 rote Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Nelke

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Rotwein, Bouillon und mit Lorbeerblatt und Nelke besteckte Zwiebel in einer Pfanne aufkochen. Ins Caquelon giessen. Auf dem Rechaud knapp unter dem Siedepunkt halten. Fleisch separat dazu servieren.

RICHTIG BERECHNET

Bei Fondues rechnet man mit folgenden Mengen:

Fleisch: 150–250 g pro Person
 Fisch: 180–250 g pro Person
 Gemüse: 200–300 g pro Person
 Käse und Brot: je 150–250 g pro Person

Die Mengen variieren stark, je nach den dazu gereichten Beilagen und den persönlichen Essgewohnheiten. Werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig angeboten, muss eine Mischrechnung gemacht werden.