

Grundrezepte Saucen/Fonds

Fonds und Hilfsmittel für Saucen

Kalbsfond / Fond de veau

Ein Kalbsfond ist die Grundlage fast aller hellen Saucen und wird nicht selten auch als Basis für Fischsaucen verwendet. Wird der durchgeseihte Fond hinterher durch Einkochen noch um ein Drittel reduziert, erhält man eine Kalbsdemi-glace. Ein um die Hälfte eingekochter Kalbsfond wird als Kalbsglace bezeichnet.

1,5 kg	<i>kleingehackte Kalbsknochen</i>
½	<i>längs gespaltener, kleingehackter und blanchierter Kalbsfuss,</i>
200	<i>in Scheiben geschnittene Rüebli</i>
100 g	<i>grob gehackte Zwiebeln</i>
1	<i>in dünne Scheiben geschnittene Selleriestange</i>
2,5 dl	<i>trockener Weisswein</i>
6	<i>geschälte, entkernte und gehackte Tomaten</i>
150	<i>kleine, feinblättrig geschnittene Champignons</i>
2	<i>Knoblauchzehen</i>
1	<i>Bouquet garni</i>
1 Zweig	<i>Estragon</i>

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kalbsknochen und fess in einem Bräter im Ofen anrösten; die einzelnen Stücke von Zeit zu Zeit wenden. Wenn alles gut gebräunt ist, die Rüebli und die Zwiebeln untermischen und 5 Minuten mitbraten. Den Inhalt des Bräters herausheben und in einen grossen Topf geben. Das Fett im Bräter abgiessen und den Bratensatz mit etwas Weisswein ablöschen. Alle braunen Krusten von Boden und Rand des Bräters ablösen. Den Fond bei starker Hitze aufkochen lassen, die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren, dann mit dem restlichen Wein aufgiessen. Anschliessend 3 l kaltes Wasser zugiessen und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit kocht, die Temperatur so weit herunterschalten, dass die Flüssigkeit nur noch siedet. Den Fond 10 Minuten köcheln lassen,

den Schaum abschöpfen und alle anderen Zutaten zugeben.

Den Fond in einer offenen Pfanne 2 ½ Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen, zwischendurch hin und wieder abschäumen. Anschliessend den Fond durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel abseihen und so schnell wie möglich abkühlen lassen

Kleines Bild: Den Fond durch ein Sieb abseihen und über einer Schüssel mit Eis erkalten lassen.

Ohne einen Fond sind die grossen klassischen Saucen überhaupt nicht denkbar, und auch in vielen anderen Saucenzubereitungen spielt der Fond eine wichtige Rolle. Gerade weil ihm diese Bedeutung zukommt, sollte er mit grösster Sorgfalt hergestellt werden.

Fonds sind die Basis jederguten Sauce. Ihre Qualität bestimmt ganz entscheidend das Gelingen Ihrer Sauce.

Brauner Kalbsfond

2 kg	<i>fleischige Kalbshaxen</i>
1 kg	<i>Kalbsknochen, in Stücke gehackt</i>
10 g	<i>Butter</i>
2	<i>Zwiebeln</i>
2	<i>Rüebli</i>
2	<i>Stangen Sellerie</i>
1	<i>grosses Bouquet Garni</i>
10	<i>Pfefferkörner</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
3-4 l	<i>Wasser</i>

Bach Beliebten

30 g	<i>Tomatensauce</i>
1	<i>mittelgrosse Zwiebel</i>

Fleisch von den Haxen lösen und in kleine Stücke schneiden. Knochen mit dem Hackbeil in Stücke zerteilen. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen, Fleisch- und Knochenstückchen protionweise rundherum anbraten bis sie gut gebräunt sind, herausnehmen und beiseitelegen.

Oder: Fleisch- und Knochenstücke in eine grosse Kasserolle oder Fettpfanne geben und bei gut 220 Grad Hitze 30 bis 40 Minuten unter gelegentlichem Wenden anrösten.

Das feingeschnittene Gemüse (Brunoise) ohne den Knoblauch im restlichen Fett der Bratpfanne unter gelegentlichem Wenden 15-20 Minuten anrösten, das Gemüse soll schön angebräunt werden. Durch gründliches Bräunen erhält der Fond einen intensiven Geschmack und die braune Farbe.

Gemüse zusammen mit den Kräutern und Gewürzen und dem Knoblauch in eine grosse Pfanne geben und angebratene Fleisch- und Knochenstücke darüberlegen. Fett aus der Bratpfanne weggiessen, den Fond mit Wasser lösen und in die Pfanne mit dem Fleisch geben. Bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis die Flüssigkeit beinahe verdampft ist. Diesen Vorgang 2-3 mal wiederholen.

Anschliessend Wasser aufgiessen, bis die Knochen bedeckt sind und langsam, bis vor den Siedepunkt erhitzen, jedoch nie kochen lassen, regelmässig abschäumen. Fond 4-5 Stunden leise köcheln lassen und am Schluss über ein Spitzsieb abpressen. Die Groben Teile nochmals in die Pfanne geben, Wasser zufügen und wieder leicht köcheln lassen. Flüssigkeit durch das Spitzsieb in den Fond geben. Durch diesen Vorgang können die restlichen Substanzen aus den Knochen gelöst und dem Fond zugeführt werden. Fond am Schluss durch ein Passiertuch nochmals vorsichtig filtrieren.

Für eine zusätzliche Farbe und noch mehr Aromastoffe gibt es zwei Tricks:

- Eine Zwiebel halbieren und über der offenen Gasflamme oder in einer sehr heissen Pfanne anrösten (darf nicht schwarz werden!) und zum Fond geben.
- Eine zweite Möglichkeit ist, in das fertig gebräunte Gemüse ca. 30 g Tomatenpuree einrühren und gut durchziehen lassen.

Knoblauch oder allenfalls Lauch nie mitrösten, durch Anrösten lösen sich Bitterstoffe, die im Fond unerwünscht sind.

Methoden zum Entfetten

Die einfachste Methode zum Entfetten: Fond im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Vor der Weiterverwendung kann das erkaltete Fett abgehoben werden (Fett zur weiteren Verwendung beiseitelegen).

Wenn die Zeit zu knapp und der Fond noch heiss ist, Fett mit einer Kelle vorsichtig abschöpfen und anschliessend Küchentrepp über die Flüssigkeit ziehen, um das restliche Fett zu entfernen.

Methode zum Klären

Diese Methode wird zum Klären von Consommés und Fonds verwendet.

300 g	<i>mageres Rindfleisch</i>
250 g	<i>Matignon (feingehackte Rübli, Sellerie und Lauch)</i>
2	<i>grob gehackte Tomaten</i>
2	<i>Eiweiss</i>

Rindfleisch zusammen mit den übrigen Zutaten in der feinen Scheibe durch den Fleischwolf drehen, mit dem Eiweiss gut vermengen. Damit die Proteine eine innige Bindung eingehen, einige Stunden oder noch besser, über Nacht kühl stellen.

Diese Klarifikation gut unter den kalten Fond oder Bouillon mischen. In einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren langsam zum Aufkochen bringen. Nun ohne Rühren und bei reduziertem Feuer gute 20-30 Minuten wallen lassen, am Rand die Filterschicht mit einer kleinen Kelle etwas öffnen, damit die Klärschicht beim brodeln nicht zerstört wird.. Am Schluss die kompakte Klärschicht vorsichtig beiseitestossen und die Brühe über ein doppelt gefaltetes Passiertuch ohne zu pressen filtrieren.

Die Klärung kommt durch eine Zusammenwirkung der Proteine des Fleisches und des Huhn-Eiweisses zustande. Es ist wichtig, die Klarifikation unter die kalte Flüssigkeit zu mischen. Durch die Erhitzung beginnen die Proteine bei ca. 70 Grad zu gerinnen und schliessen die Trübeile mit ein: Die geronnenen Proteine

steigen nach oben und sammeln sich zu einer Klärschicht. Durch das leichte Aufwallen steigen Trübstoffe nach oben und werden in der Klärschicht eingeschlossen.

Im Grunde sind Fonds noch nicht fertiggestellte Saucen, eine Saucenbasis, die anschliessend sorgsam weiterverarbeitet werden muss. Ein Fond sollte siedeln, aber nie richtig kochen. Er sollte ausserdem regelmässig abgeschäumt und entfettet werden, um alle Unreinheiten, Trüb- und Schwebstoffe zu entfernen. Zum Schluss wird er noch ganz vorsichtig durch ein engmaschiges Sieb gegossen, damit er klar bleibt.

Wildfond / Fond de gibier

3 El	<i>Erdnussöl</i>
2 kg	<i>Knochen und Abschnitte von Haar oder Federwild, kleingehackt</i>
150 g	<i>Rüebli, in Scheiben geschnitten</i>
150 g	<i>Zwiebeln, grob zerteilt</i>
1-2	<i>Knoblauchzehen, quer durchgeschnitten</i>
5 dl	<i>Rotwein</i>
5 dl	<i>Kalbsfond</i>
8	<i>zerdrückte Wacholderbeeren</i>
8	<i>zerdrückte Korianderkörner</i>
1	<i>Bouquet garni</i>
2	<i>Salbeiblätter</i>
1 Stück	<i>Selleriestange</i>

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Öl im Bräter erhitzen, die Wildknochen und abschnitte hinein legen und im heissen Backofen anrösten; zwischendurch mit einem Schaumlöffel wenden. Sobald die Wildabschnitte kräftig gebräunt sind, Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch untermischen und 5 Minuten mitbraten. Mit einem Schaumlöffel den Inhalt des Bräters in einen grosse Pfanne oder eine Kasserolle geben. Überschüssiges Fett aus dem Bräter abgiessen und den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, Bei starker Hitze die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren, anschliessend in die Pfanne zu den anderen Zutaten giessen. Mit 2 l kaltem Wasser aufgiessen und bei starker Hitze aufkochen lassen. Die Temperatur her-

unterschalten und die Flüssigkeit bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen, den Schaum abschöpfen und die restlichen Zutaten mit in den Topf geben.

Bei milder Hitze offen 2 Stunden köcheln lassen, gegebenenfalls zwischendurch abschäumen. Den Wildfond durch ein feines Sieb abseihen und so schnell wie möglich erkalten lassen.

Falls ein intensiverer Geschmack gewünscht wird: den durchgeseihten Fond weiter einkochen, bis sich die Flüssigkeit um ein Drittel reduziert hat. Der Wildfond kann wie alle anderen Fonds einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Eingefroren hält er sich mehrere Monate.

* Alle Zutaten – Fleisch, Fisch oder anderes – müssen absolut frisch und von bester Qualität sein. Genauso wichtig ist es, die Zutaten für den Fond nicht gleich zu Beginn mit zu viel Wasser aufzusetzen. Zu wenig Wasser ist besser als zu viel. Falls nötig, kann noch während des Kochens kaltes Wasser zugegossen werden. Stets kaltes Wasser zugiessen, weil der Fond durch heisses Wasser trüb würde, und er soll ja, wenn er fertig ist, kristallklar sein. Längeres Kochen als in den Rezepten angegeben macht einen Fond nicht besser, ganz im Gegenteil: Lange Garzeiten schaden eher, der Fond wird schwerer und verliert an Geschmack. Die Garzeiten sollten deshalb genau eingehalten werden; lediglich Kalbsfond erfordert sehr aufwändiges Kochen, für ein intensiveres Aroma wird der Fond zweimal gekocht: Zuerst werden die Zutaten mit kaltem Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht, anschliessend lässt man den erkalteten Fond ein zweites Mal kochen,

Fischfond / Fumet de poisson

1,5 kg	<i>Fischgräten, Köpfe und flossen von Seesunge, Steinbutt, Merlan oder vergleichbaren Fischen mit magerem, weissem Fleisch, in Stücke gehackt</i>
50 g	<i>Butter</i>
2	<i>Porreestangen, nur den weissen Teil, in dünne Ringe geschnitten</i>
75 g	<i>Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten</i>
75 g	<i>kleine Champignons, feinblättrig geschnitten</i>
2 dl	<i>trockener Weisswein</i>
1	<i>Bouquet garni</i>
2	<i>Zitronenscheiben</i>
8	<i>weisse Pfefferkörner, zerdrückt und in Musselin eingebunden</i>

Die Fischgräten und abschnitte unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen, Das Gemüse in zerlassener Butter einige Minuten andünsten. Die Fischgräten und abschnitte dazugeben, kurz mitkochen, dann mit dem Wein aufgiessen. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen lassen, dann mit 2,5 l kaltem Wasser aufgiessen. Zum Kochen bringen, die Temperatur herunterschalten, entstandenen Schaum abschöpfen und das Bouquet garni und die Zitronenscheiben zugeben. Bei milder Hitze 25 Minuten köcheln lassen, zwischendurch immer wieder abschäumen. Das Stoffsäckchen mit den Pfefferkörnern 10 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben. Den Fond durch ein feines Sieb giessen und so schnell wie möglich erkalten lassen.

Fischvelouté: Einen Liter Fischfond mit 60 g Roux blanc mischen und eine halbe Stunde köcheln lassen. So erhält man eine exzellente Fischvelouté.

Mirepoix

2 Teile	<i>Rüebli</i>
2 Teile	<i>Zwiebeln</i>
1	<i>kleiner Lauch</i>
1 Teil	<i>Sellerie</i>
1	<i>Lorbeerblatt etwas Thymian und Petersilie</i>
1 Ei	<i>Butter</i>

Gemüse in kleine Würfelchen schneiden und in Butter dünsten. Für Espagnole das Gemüse sehr fein würfeln, für Braten (mit langer Garzeit) eher grössere Gemüsewürfel schneiden.

Mirepoix wirkt geschmacksverstärkend und wird vor allem für Schmorgerichte eingesetzt.

Das italienische Batuto hat zusätzlich eine Knoblauchzehe, Speckwürfel und Olivenöl.

Duxelle

250 g	<i>frische Champignons</i>
2	<i>Schalotten</i>
2 Ei	<i>Butter</i>
1 Bund	<i>Petersilie</i>

Salz und Pfeffer nach Belieben

Schalotten feinhacken und in Butter anziehen. Gewaschene, feingeschnittene Champignons zugeben und kurz mitdünsten. Einkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, ca. 20-25 Minuten. Würzen, gehackte Petersilie dazugeben und zugedeckt erkalten lassen.

Duxelle wird zum Verfeinern von Füllungen oder Suppen verwendet.

Fondue oder Coulis de Tomates

2	<i>Zwiebeln</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
500 g	<i>Tomaten</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
2 Ei	<i>Olivenöl</i>

Gehackte Zwiebeln in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten, ohne braun werden zu lassen. Enthäutete, kleingewürfelte Tomaten und Knoblauch zugeben. Unter Rühren so lange kochen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinaden

Marinaden enthalten als Basis eine saure Flüssigkeit und Öl. Die saure Flüssigkeit macht das Fleisch zart, es kann Wein, Zitronensaft, Apfelwein, Essig, Sauerrahm oder auch Bier sein. Öl bewirkt, dass der Fleischsaft nicht ausläuft. Senf, Kräuter sowie Gewürze in allen Variationen verleihen dann den Grilladen den beliebten Gusto, durch das gute Aroma ist Nachsalzen meistens nicht mehr nötig.

Das Fleisch wird mit der Marinade eingestrichen und diese lässt man einige Zeit einziehen. Über Nacht im Kühlschrank oder nur wenige Stunden bei Zimmertemperatur, natürlich hängt auch dies von den gewählten Zutaten sowie vom persönlichen Geschmack ab. Vor dem Grillieren streift man die Marinade mit einem Gummischaber sorgfältig ab und gibt sie in ein Schälchen. Vor allem grosse Fleischstücke können damit während des Grillierens ab und zu eingepinselt werden.

Marinaden mit Säuren auf Milchbasis oder mit viel Senf sollen auf kleiner Hitze sorgfältig grilliert werden, oder man entfernt die Marinade sorgfältig vom Fleisch und pinselt sie wenn gewünscht erst am Schluss wieder auf das Grillgut.

Oriental

2 El	Öl
2 El	Rotwein
1 Prise	Sambal Ölek
1 Tl	Worcestersauce
1 Tl	feingehackter Estragon grober, bunter Pfeffer

Senf, Rotwein

2 El	Olivenöl
3 El	Rotwein
1 El	milder Senf
4	gepresste Knoblauchzehen
1 El	feingehackter Majoran, Thymian und Oregan oder Provençekräuter Mischung grob gemahlener Pfeffer

Senf, Weisswein

2 El	Öl
2 El	Weisswein
1 El	milder Senf
1 Tl	gehackte Rosmarinnadeln Cayenne

Bier

2 El	Öl
2 El	helles Bier auch Apfel- oder Weisswein
1 Tl	extra-pikanter Senf Dijon
2	gepresste Knoblauchzehen einige feingehackte Salbeiblätter Pfeffer

Zitronen

2 El	Öl
1 El	Zitronensaft
1 Tl	Sojasauce Paprika, Curry, Pfeffer

Curry

3 El	Öl
1 El	Senf
1 Tl	Salz
¼ Tl	Pfeffer
½ Tl	Paprika
½ Tl	Curry
½ Tl	Rosmarin, gemahlen

Provencale

3 El	Öl
1 El	körniger Senf oder gestossener Senfsamen
2 El	Weisswein
1 Tl	Salz
½ Tl	weisser Pfeffer
1 Tl	Paprika
1 Tl	Majoran
1 Tl	Thymian

Beizen

Rohes Fleisch wird in gut gewürzte Flüssigkeit (Beize) eingelegt, welches ihm ein säuerliches Aroma verleiht und es gleichzeitig etwas zarter werden lässt. Beizen eignet sich vor allem für Wild, Kaninchen- oder Rindfleisch

Ob Wein oder eine Mischung von Essig und Wasser für die Beize verwendet wird, ist vor allem eine Frage des Geschmacks. Aus jeden Fall sollte ein guter Wein, also kein Kochwein verwendet werden. Die Zugabe von wenig Essig zur Rotweinbeize erhöht den Säuregehalt und ist notwendig für die Haltbarkeit der Beize. Diese lässt sich sehr gut als Basis für die Sauce verwenden. In einer Essig/Weinbeize erreicht das Fleisch bereits nach 4 Tagen einen angenehmen Säuregeschmack.

WICHTIG: Die eingelegten Fleischstücke sollen vollständig mit Beize bedeckt sein. Kühl aufbewahrt, kann Fleisch auf diese Weise 4-8 Tage gelagert werden. Geeignete Gefässe sind: Chromstahlgeschirr, Porzellan-, Glas- oder Steingutgefässe.

Weinbeize

(für 1 Kg Fleisch)

- 1 l Rotwein
- 1 dl Rotweinessig
- 1 grosse Zwiebel, halbiert, mit 4 Nelken und 2 Lorbeerblättern besteckt
- 1 eingeschnittene Knoblauchzehe
- 1 Tl grob gemahlene Pfefferkörner
- ½ Tl frischer oder getrockneter Thymian
- ½ Tl Rosmarinnadeln
- 1 Rüebli
- 1 Tannenzweiglein (speziell für Wild) einige Wacholderbeeren

Alle Zutaten zum Siedepunkt bringen, auskühlen lassen und danach über das Fleisch giessen.

Aromatisierte Butter

Butter durch Stehenlassen bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen. Dann mit Hilfe einer Gabel Zutaten gut darunter verarbeiten oder mit dem Mixer schaumig schlagen. Ein rechteckiges Stück Folie auf dem Tisch ausbreiten, Butter daraufgeben, mit der Folie einrollen und verschliessen. Diese Butterrolle im Kühlschrank fest werden lassen (oder als Vorrat im Tiefkühlfach lagern).

Butter ½ Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und nach Bedarf Scheiben davon abschneiden. Direkt auf das heisse, grillierte Fleisch oder den Fisch geben. Es ist wichtig, dass die Butter nicht zu kalt und zu fest auf das Fleisch oder den Fisch kommt, damit sie schön schmilzt und ihr Aroma entfalten kann. Bei grösseren Quantitäten, wie zum Beispiel bei Entrecote „Café de Paris“, Butter im Wasserbad leicht schmelzen lassen und über das Fleisch giessen. Dabei darauf achten, dass die Butter schaumig bleibt und nicht zu flüssig wird.

Kräuterbutter

- 200 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Tl Zitronensaft
- 3 Tropfen Worcester Sauce
- 2 El Kräuter: zu gleichen Teilen Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kerbel, Basilikum und 2 Blättchen Pfefferminze
- oder: Petersilie, Schnittlauch, Dill und Borretsch
- oder: Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Zitronenmelisse und wenig Liebstöckel
- oder: Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Kerbel, Thymian und Majoran

Beurre Maître d'hôtel

- 100 g Butter
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Estragonbutter

100 g	Butter
1 El	gehackte Estragonblätter
2 Tl	Zitronensaft
2	ausgepresste Schalotten (Saft)
	Salz, Pfeffer

Dillbutter

100 g	Butter
½ Tl	Dillspitzen
1 Prise	Zwiebelsalz
1 Prise	Knoblauchpulver
	Salz, weisser Pfeffer
2 Spritzer	Worcester Sauce

Englische Pfefferminzbutter

1 El	gehackte Pfefferminzblätter
100 g	Butter
	Salz, Pfeffer

Café de Paris

125 g	Butter
½	Dose Sardellen, feingehackt
je 1 Tl	Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, Majoran, Salbei, Dill, Estragon
1 El	Cognac
	Origano und Paprika
1 El	Senf
1 El	feingehackte Kapern
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Curry

Pistazienbutter

200 g	Butter
100 g	geschälte und feingemahlene Pistazien
1 Tl	Wasser
	Salz, Pfeffer

Pistazien mit Wasser verkneten, dann die Butter daruntermischen.

Paprikabutter

100 g	Butter
2 Tl	Paprika
3 Spritzer	Tabasco
1 Prise	Zucker
	Salz, Pfeffer

Sardellenbutter

200 g	Butter
10	Sardellenfilets, ganz fein gehackt oder püriert
1 Tl	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe (nach Belieben)

Diese Butter kann auch warm als Sauce serviert werden, muss aber im Wasserbad unter Rühren aufgewärmt werden. Sardellenbutter lässt sich maximal 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Bärlauchbutter

25 g	Bärlauch
250 g	weiche Butter
1 Tl	Limettensaft
	Kräutersalz, nach Geschmack
1 ¼ Tl	gemahlene Walnüsse

Die gewaschenen Blätter des Bärlauchs durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken. Bärlauchpüree mit der weichen Butter verrühren. Limettensaft Kräutersalz und gemahlene Walnüsse unterrühren.

Zitronenbutter

1000 g	Butter
20 g	Salz
10 g	Pfeffermühle
5 g	Cayenne
	Saft von 4 Zitronen
	Zesten von 4 Zitronen

Butter schaumig schlagen. Restlichen Zutaten unter die Butter ziehen. In den Kühlschrank kalt stellen.

Tomatenbutter

250 g	Tomaten (oder getrocknete)
	Salz
	Pfeffer

Tomaten häuten, halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch pürieren. Butter schaumig rühren, Tomaten dazu geben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Mayonnaise

Mayonnaise Grundzubereitung

1	Eigelb
2 dl	Sonnenblumenöl
1 El	Essig
	Salz, Pfeffer
1 El	lauwarmes Wasser

Öl tropfenweise, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in das Eigelb geben. Mit Essig, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Einen Esslöffel lauwarmes Wasser zugeben, evtl. nochmals mit wenig Öl eindicken. Durch Beifügen von wenig Wasser wird die Mayonnaise geschmeidiger und länger haltbar.

Tartare-Mayonnaise

6 El	Mayonnaise
1	hartgekochtes, gehacktes Ei
1 Tl	gehackte Petersilie, Zwiebeln, Cornichons und Kapern

Mischen und pikant abschmecken.

Knoblauch-Mayonnaise

2	Knoblauchzehen
4 El	Mayonnaise
2 El	geschlagener Rahm
	Salz, Pfeffer,

Durchgepressten Knoblauch mit der Mayonnaise verrühren, steif geschlagenen Rahm unterziehen und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Curry-Mayonnaise

2 Tl	Curry
4 El	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker

Suédoise (Schwedisch)

5 El	Mayonnaise
1½ El	geriebener Meerrettich

Sauce Piccadilly

5 El	Mayonnaise
3 El	Sauerrahm
	Saft von 1 Zitrone
1 Tl	feingehacktes Fenchelkraut
½ Tl	Worcester Sauce

Ravigote

5 El	Mayonnaise
2 El	gehackte, blanchierte Kräuter

Remoulade

5 El	Mayonnaise
½ Tl	Senf
je ½ El	feingeschnittene Cornichons und Kapern

Espagnole

5 El	Mayonnaise
1½ El	feingehackter Schinken
1 Tl	Senf
½	ausgepresster Knoblauch
	Pfeffer

Aurora

5 El	Mayonnaise
½ El	Tomatenpuree
½ El	Ketchup
1 Prise	Cayenne
	Salz, Pfeffer

Tomatenmayonnaise

2	Eigelb
	Salz, Pfeffer
1 El	Zitronensaft
2,5 dl	Öl
150 g	Reife Tomaten
1 El	Tomatenketchup
1 El	Cognac

Mayonnaise nach Grundrezept herstellen. Tomaten brühen, häuten, entkernen, pürieren und mit Ketchup verrühren. Unter die Mayonnaise rühren, mit Cognac abschmecken und kaltstellen.