



6-8 Personen



40 min



Saucen

## ZUTATEN

### für die Mayonnaise

3 Eigelbe (Raumtemperatur)  
1 TL Senf  
¼ TL Essig  
400 ml Rapsöl

### für die Cocktailsauce

1 Teil Mayonnaise  
100 g Saure Sahne  
50 g Ketchup  
10 g Senf  
20 g Tomatenmark  
1 EL Zitronensaft  
½ TL Zucker  
Salz & Pfeffer

### für die Knoblauchsauce

1 Teil Mayonnaise  
150 g Saure Sahne  
2-3 Knoblauchzehen  
Salz & Pfeffer

### für die Remoulade

1 Kartoffel, weichgekocht  
1 Ei, hartgekocht  
2-3 Essiggurken  
1 Teil Mayonnaise  
150 g Saure Sahne  
3 EL Essiggurkenwasser  
1 Prise Zucker  
1 TL gehackter Schnittlauch  
1 TL gehackte Petersilie  
Salz & Pfeffer

*f wie fabelhaft*

# Fonduesaucen

## ZUBEREITUNG

### Mayonnaise

Eigelbe, Senf und Essig in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren ganz langsam nach und nach eingießen (zu Beginn nur tröpfchenweise zugeben, sonst kann die Mayonnaise gerinnen). Die fertige Mayo in drei gleiche Teile aufteilen.

### Cocktailsauce

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Knoblauchsauce

Mayonnaise und Saure Sahne in eine Schüssel geben und gut verrühren. Knoblauch schälen, pressen und zugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

### Remoulade

Die Kartoffel schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Ei sehr fein hacken und die Essiggurken in sehr kleine Würfel schneiden. Mayonnaise, Saure Sahne und die zerdrückte Kartoffel in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Alle restlichen Zutaten zugeben und gut vermengen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

## NOTIZEN

Die Saucen schmecken am besten, wenn sie ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen können. Damit sie nicht zu salzig werden, anfangs eher sparsam würzen und erst nach der Ziehzeit gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Saucen passen auch wunderbar zum Grillen oder zu Raclette.