

## Rezept: Fonduesaucen

### Bananen-Curry Sauce:

- 1 Banane
- 1 Limette (Saft)
- 2 TL Curry
- 1 cm geschälter frischer Ingwer
- 2 cm scharfer Senf
- cm Pfeffer
- cm Salz
- 1 EL Mandelblättchen
- 2 EL Sahnejoghurt

### Zubereitung:

Die Banane zerdrücken und mit dem Limettensaft und einem Schuss Wasser in einer Pfanne leicht erhitzen. In einer Schüssel mit Curry, geriebenem Ingwer, Senf, Pfeffer und Salz würzen. Die grob gehackten Mandelblättchen unterrühren, mit 2 EL Sahnejoghurt gut verrühren.

### Cocktail-Sauce:

- 1 Schuss Cognac
- 1 Esslöffel Ketchup
- 1 Teelöffel Kren
- 3 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1/2 Stück Zitrone (Saft)

### Zubereitung

Mayonnaise mit Ketchup verrühren, mit den Gewürzen und einem Schuss Cognac abschmecken und mit Kren vollenden.

Avocado Sauce:

1 reife Avocado

Zitronensaft

Koriander

2 -3 Esslöffel Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Avocado schälen, Fruchtfleisch vom Kern herunterschneiden und zerkleinern. In einer Schüssel zerstampfen bis die Avocado sämig ist. Mit Zitronensaft und Sauerrahm vermischen.

Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer gerne einen farblichen Kontrast hat, kann kleine Tomatenwürfel unter die Sauce heben.