

Gasthof Kreuz Trautz

Zutaten:

Sc.Cumberland:

200 gr. Preiselbeeren

1 Orange

eventuell Ingwer und Kardamom

Senfragout:

200 gr. Senf (mild oder scharf)

70 gr. Zwiebeln gehackt

70 gr. Essiggurken gehackt

70 gr. bunte Paprika gehackt

Creme fraiche:

300 gr. Creme fraiche

80 gr. Schnittlauch (oder andere
Kräuter)

Salz Pfeffer

ca. 1 Lit. Mayonnaise:

4 Eidotter

120 gr. Senf scharf

Saft einer Zitrone

Salz, Pfeffer

0,8 Lit. Sonnenblumenöl

Ableitungen:

Cocktailsauce:

200 gr. Mayonnaise

100 gr. Ketchup

Kren nach Geschmack

0,02 lit. Cognac

Sc.Tartar:

200 gr. Mayonnaise

70 gr. Zwiebeln fein gehackt

70 gr. Essiggurken fein gehackt

1 hartgekochtes Ei gehackt

fein geschnittener Schnittlauch

gehackte Kapern

etwas Zitronensaft

SC. Hawaii:

200 gr. Mayonnaise

100 gr. Ananasscheiben gehackt

100 gr. Pfirsichspalten gehackt

50 gr. Ananassaft

1 Prise Curry

Aioli:

200 gr. Olivenölmayonnaise

6 -7 Knoblauchzehen gehackt

etwas Safranfäden

2 El heißes Wasser

Kalte Saucen für Fondue, zum Grillen, für Raclett usw.

Sc. Cumberland:

Feine Steifen aus der Orangenschale mit Zestensneider reißen (oder mit Messer Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden), in einen Topf mit etwas kochendem Wasser geben und ca. 1 Min. köcheln lassen. Abseihen und auf die Seite stellen.

Die Preiselbeeren in einen kleinen Topf oder Sauteuse geben, die geschälte Orange auspressen und den Saft dazugeben, eventuell mit etwas Koriander und ein paar Streifen frischem Ingwer würzen, einmal kurz aufkochen lassen und durch ein Haarsieb streifen, die blanchierten Orangenesten dazugeben und auskühlen lassen.

Senfragout:

Zwiebeln, Essiggurken und Paprika fein hacken und mit Senf verrühren

Creme fraiche:

Creme fraiche mit fein geschnittenem Schnittlauch (eventuell auch andere frische Kräuter wie Petersil, Kerbel Majoran usw.), Salz und Pfeffer verrühren.

Mayonnaise:

Eidotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf verrühren, mit einem Mixer auf schnellster Stufe nach und nach langsam Öl einrühren. Eventuell etwas nachwürzen.

Ableitungen der Mayonnaise:

Cocktailsauce:

Mayonnaise, Ketchup, geriebener Kren und Cognac verrühren

Sc.Tartar:

Zwiebeln, Essiggurken, Ei, Schnittlauch, Kapern und etwas Zitronensaft mit Mayonnaise verrühren

Sc.Hawaii

Ananas, Pfirsiche mit etwas Ananassaft, einer Prise Curry und Mayonnaise verrühren

Aioli:

Aioli ist eine klassische Mayonnaisesauce für Fischfondue, Bouillabaisse und gegrillten Fisch. Dabei sollte die Mayonnaise mit einem guten kalt gepressten Olivenöl zubereitet werden. Anschließend mit reichlich gehacktem Knoblauchwürzen. Ein paar Fäden Safran in 2 Esslöffel heißem Wasser kurz ziehen lassen und Wasser und Safran in die Mayonnaise rühren