

## Kalte Saucen

### Mayonnaise

#### Zutaten

- 3 Eigelb
- 2 EL Essig
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Öl

#### Zubereitung

Eigelb, Essig, Senf mit Schneebesen verrühren  
Salz und Pfeffer zugeben und verrühren  
Öl langsam zugeben und verrühren



### Cocktail-Sauce

Zu Mayonnaise Ketchup zugeben und verrühren. Man kann auch noch Orangensaft und Worcester(shire)-Sauce zugeben. Eventuell noch ein wenig Essig

### French Dressing

#### Zutaten

- 1 Teil Mayonnaise
- 1 Teil Joghurt
- evtl. etwas Essig
- evtl. Kräuter
- etwas Senf
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- Milch

#### Zubereitung

Alle Zutaten außer Milch in ein Gefäß geben  
Mit Milch verdünnen  
Pürieren

(im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar)

### Aioli

#### Zutaten

- 1 Teil Mayonnaise
- 1 Teil Sauerrahm
- Knoblauch

*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*

## Zubereitung

Die Zutaten pürieren.

## Vinaigrette

### Zutaten

- 1 Teil Essig
- 2,5 Teile Öl (2 Teile Olivenöl, 0,5 Teile Sonnenblumenöl)
- Senf
- Rote Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Zucker oder Honig

### Zubereitung

Zwiebeln klein würfeln

Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Honig und Zwiebeln verrühren

Etwas Brühe (oder Instantpulver) zugeben

Öl einrühren

Kräuterpesto oder Petersilie und Schnittlauch zugeben

Sie sollte immer kräftig abgeschmeckt werden, da der Salat absolut ungewürzt ist

## Sauce Hollandaise

### Zutaten

- 6 Eigelb
- Reduktion
- geklärte Butter
- Salz, Pfeffer 1 Zitrone

### Zubereitung Reduktion

Schalotten würfeln

Pfefferkörner zerdrücken

Wacholderbeeren zerdrücken

Öl im Topf erhitzen und Schalotten, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zufügen und anschwitzen

Reduzieren

Mit Weißwein ablöschen

Brühe dazugeben (oder Instantpulver)

Reduzieren

Passieren



### Zubereitung geklärte Butter

Drei Pakete Butter im Topf auflösen und köcheln lassen.

Schaum (Molke) abschöpfen

Geklärte Butter durch ein Tusch sieben

(man kann auch Butaris anstelle geklärter Butter verwenden)



*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermba*

### Zubereitung Sauce Hollandaise

Eigelbe und Reduktion in einer Schüssel im Wasserbad richtig schaumig schlagen, dann die flüssige geklärte Butter langsam einfließen lassen und immer weiterschlagen bis eine homogene Masse entsteht. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Zitrone und evtl. Worcestershire abschmecken.

Wichtig: Eigelbe und Butter sollten ungefähr die gleiche Temperatur haben!

### Sauce Bernaise

#### Zutaten

- Sauce Hollandaise
- Petersilie
- Estragon

#### Zubereitung

Die Kräuter der Sauce Hollandaise zufügen und umrühren



*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*