

Die KochLöffel

Seit 2013



Jubiläum

5 Jahre Kochlöffel

13.02.2013

bis

13.02.2018



Wir genossen den Abend und
beschränkten uns auf die
Zubereitung der Saucen für unser
Fondue Chinoise

Fondue-Chinoise-Saucen selber
gemacht sind einzigartig.

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 09.02.2018 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Saucen

Grundsauce Mayonnaise

Vor- und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten

2 Eigelb
2 EL Zitronensaft
1 ½ - 2 ½ TL Dijonsenf
1 Messerspitze Salz
3 dl Sonnenblumenöl
180 gr. Crème fraîche

Zubereitung

Eigelbe, Zitronensaft, Senf und Salz einige Sekunden mixen.

Bei laufendem Gerät das Öl in dünnem Strahl zugliessen, bis die Mayonnaise dick und glänzend ist.

Danach Crème fraîche im Verhältnis zwei zu eins mit der Masse vermengen.

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 09.02.2018 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Saucen

Teufelsauce

Vor- und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten

2-3 EL Mayonnaise
1-2 EL Ketchup
1 EL Tomatenpüree
2 TL Curry
½ TL Cayennepfeffer
Sojasauce (Migros)
Bärgfüür (oder Tabasco)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten mischen

Abschmecken

In Schüsseli füllen

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 09.02.2018 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Saucen

Kräutersauce

Vor- und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten

200 gr. Frischkäse mit Kräutern (z.B. Tartare, Cantadou)

150 gr. Crème fraîche

½ Zitrone Saft

Salz und Pfeffer

Kräuter-/Meersalz

1 Bund Peterli

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Peterli fein hacken

Schnittlauch in kleine Röllchen geschnitten

Alle Zutaten mischen

Abschmecken

In Schüsseli füllen

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 09.02.2018 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Saucen

Meerrettichschaum

Vor- und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten

½ Becher Saurer Halbrahm

2 EL Meerrettich (frisch, aus der Tube, oder aus dem Glas)

1 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 dl Rahm

Zubereitung

Alle Zutaten mischen

Rahm steifschlagen und danach unter die Masse ziehen

Abschmecken

In Schüsseli füllen

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 09.02.2018 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Saucen

Senfsauce

Vor- und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten

100 gr. Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)
2-3 EL Nature Joghurt
1 TL Weissweinessig
4 EL Senf, grobkörnig
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
2-3 Gewürzgurken

Zubereitung

Gewürzgurken in kleine Würfeli schneiden

Alle Zutaten mischen

Abschmecken

In Schüsseli füllen