

Saucen

Eine koestliche Sauce wertet jedes noch so einfache Gericht auf, erst die Sauce rundet das Essen geradezu ab. Mit unserer Kuechenmaschine koennen Sie einfach und schnell leckere Saucen und Dips zubereiten.

Gruene Sosse

Zutaten:

250 gr. Petersilie, 50 gr. saure Gurken, 20 gr Kapern, 1 Sardellenfilets, 100 gr Oel, 25 gr. Essig, Salz und Pfeffer . Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Petersilie, Gurken, Kapern und das Sardellenfilets im Geraet feinhacken . Oel, Essig , Salz und Pfeffer zufuegen und zu einer saemigen Masse verruehren. Diese Sauce schmeckt sehr gut zu kaltem Braten.

Mayonnaise

Zutaten:

1 Eigelb von einem ganz frischem Ei, 1 TL Senf, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer, 1/8 l Oel . Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Mayonnaise selbst herzustellen ist nicht schwer, es ist nur eine Frage der Geduld und der Übung, aber Sie werden es schaffen. Geben Sie das Eigelb mit Salz und Pfeffer, einem kleinen Schuss Öl und einem Teelöffel Senf in das Arbeitsgefäß und rühren das Ganze bis sich alles vermischt hat. Nun geben Sie zügig Öl durch den Einlaufstutzen in das laufende Gerät nach bis eine cremige Masse entsteht. Ist Sie zu fest geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu. Wichtig: eine selbstgemachte Mayonnaise sollte schnell verbraucht werden, da sie keine Konservierungsstoffe enthält und kühl gelagert werden.

Remoulade

Zutaten:

2 Eigelb, 2 EL Essig, 1/4 l Öl, 1 TL Senf, 1 grosse Gewürzgurke, 1 Apfel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Estragon frisch, etwas Zitronensaft, Kapern. Arbeitsteil : Doppelschlagmesser

Zutaten:

Alle Kräuter im Gerät feinhacken. Eier, Apfel, Gewürzgurke, Kapern und den Essig, den

Senf, Salz und Pfeffer in das Geraet geben, verruehren und langsam das Oel ins laufende Geraet giessen bis eine saemige Masse entsteht. Zitronensaft nach Geschmack dazugeben. Remoulade schmeckt uebrigens koestlich zu Fisch und kaltem Braten.

Aioli

Zutaten:

6 Knoblauchzehen, 2 Eigelb, 1 l 8 Olivenoel, □ Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Eine Sosse geeignet fuer Fisch, Meeresfruechte, Eier und vieles mehr. Den Knoblauch in der Maschine feinhacken. Das Eigelb mit Salz und Pfeffer und einem kleinen Schuss Oel hinzufuegen. Nun geben Sie zuegig Oel durch den Einlaufstutzten in das laufende Geraet nach bis eine cremige Masse entsteht, Mit Zitonensaft abschmecken.

KRAEUTERBUTTER

HEUTZUTAGE MACHT WAHRSCHEINLICH KEINER MEHR KRAEUTERBUTTER SELBST, ABER MIT UNSERER KUECHENMASCHINE IST DAS KINDERLEICHT. DIE BUTTTER

SCHMECKT KOESTLICH.

Grundrezept Butter

Zutaten:

400 gr. Sahne. Arbeitsteil : Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Die Sahne (Zimmertemperatur) in das Arbeitsgefäß geben und verschlagen . Ein Glas Eiswasser hinzufügen. Nochmal das Gerät fuer einige Minuten anschlagen. Mit dem Sieb dass entstandene Wasser abschöpfeln und im Kuehlschrank aufbewahren.

Butter mit "Gambas"

Zutaten:

100 gr. Butter, 60 gr. Gambas(oder Krabben oder Garnelen). Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Die Butter mit den Gambas in das Arbeitsgefäß geben und mit dem Doppelschlagmesser zerkleinern und verschmischen. Schmeckt wunderbar auf geroastetem Weissbrot.

Butter alla maitre d'hotel

Zutaten:

100 gr. Butter, den Saft einer halben Zitrone, 1 EL Petersilie, □ Salz und Pfeffer nach Geschmack Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Die Zutaten in das Arbeitsgefäß geben zerkleinern und vermischen. Ideal zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Sauce Hollandaise

Zutaten:

3 Eigelb, 20 g Mehl, 60 g kalte Butter in Flocken, etwas Zitronensaft, □ □ Salz und weisser

Pfeffer, 1/4 l Fleisch- oder Gemuesebruehe Arbeitsteil: □ Plastikmesser

Zubereitung:

Das Mehl in dem Geraet mit 2 Ei kalter Bruehe anruehren, mit dem Eigelb, dem Zitronensaft und der restlichen Fleischbrueheverschlagen, dannin einen Kochtopf geben und im Wasserbad so lange durchschlagen, bis eine semige Sauce entsteht. Das Ganze in das Geraet zurueckgeben, die in Floeckchen geschnittene Butter und unter staendigem Ruehren mit Salz und Pfeffer wuerzen.