

Dessertsaucen

Fruchtcoulis

1. Erdbeeren, Mangos, Kiwis o. ä. nach Sorten getrennt sehr klein würfeln (Brunoise).
2. Jeweils ein Drittel der Früchte fein pürieren.
3. Über die gewürfelten Früchte geben und behutsam vermischen.

Karamellsauce

1. 3 El Zucker mit einem 1 El Wasser erhitzen.

Die Zuckerlösung kochen, bis ein goldgelber Karamell entstanden ist.

2. Den Topf von der Kochstelle nehmen, sobald keine Blasen mehr aufsteigen, 200 ml Sahne zugießen.
3. Den Topf zurück auf die Kochstelle setzen, Karamell unter Rühren erhitzen, auflösen und die Sauce aufkochen damit eine sirupähnliche Konsistenz erreicht wird, mit 2 El Amaretto abschmecken. Die Sauce lauwarm oder kalt servieren.

Lebkuchensauce

1. 300 ml Milch aufkochen
2. 1 El Zucker, 2 Eigelbe und 30 g geriebenen Lebkuchen in einem Schlagkessel verrühren.
Heiße Milch nach und nach in die Eigelbmasse rühren.
3. Sauce über einem heißen Wasserbad „abziehen“ (= mit einem Kochlöffel unter rühren erhitzen) (ca. 80 °C).
Die Sauce soll cremig und leicht gebunden sein.

Pralinensauce

1. 200 ml Milch aufkochen.
2. 1 Tl Zucker, 1 Eigelb, 5 g Stärke und 50 ml Milch verrühren und in die heiße Milch einrühren.
Aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
3. 20 g fein zerkleinerte dunkle Kuvertüre und 30 g Nougat in die heiße Sauce schmelzen lassen.
5. Abkühlen und 50 ml geschlagene Sahne unterheben.

Rotweinsauce

1. Je 125 ml Rotwein (Traubensaft) und Kirschsafte mit 20 g Zucker aufkochen.
2. Zimtstange, Nelke und einen Schnitz Zitronenzeste zugeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Noch mal aufkochen und mit ca. 5 g angerührter Stärke binden, durch ein feines Sieb passieren.
4. Geröstete Mandelstifte und Rosinen als Einlage in die Sauce schwenken.

Vanilleschmand

1. Saft von einer Zitrone mit 40 g Zucker und dem Mark von ¼ Vanilleschote aufkochen.
2. Mit 200 g Schmand verrühren.

Sabayon

1. 4 Eigelbe, 80 g Zucker, Mark von ½ Vanilleschote, Prise Salz, 250 ml trockener Weißwein
In einem Schlagkessel verrühren.
2. Über einem leicht kochenden Wasserbad zu einer cremigen Schaumsauce aufschlagen.

Schokoladen-Chili-Sauce

1. 75 g dunkle Kuvertüre und 75 g Vollmilch-Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 50 ml Milch und 80 ml Sahne aufkochen.
Fein gehackte Chilischote (Menge je nach Geschmack) zugeben, 10 Minuten ziehen lassen.
3. Chili-Milch-Sahnemischung noch mal erhitzen zur Kuvertüre geben.
4. Schokolade völlig in der Chilimilch auflösen.
5. Nach Wunsch mit wenig Rum aromatisieren.

Schokoladensauce

1. 75 g dunkle Kuvertüre und 75 g Vollmilch-Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 50 ml Milch und 80 ml Sahne mit wenig Vanille aufkochen und zur Kuvertüre geben.
3. Schokolade völlig in der Vanillemilch auflösen.
4. Nach Wunsch mit Grand Marnier oder Rum aromatisieren.

Vanille-Karamell-Sauce

1. ½ Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
2. 500 ml Milch mit Vanilleschote und Vanillemark aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. 60 g Zucker und 6 El Wasser in einem passenden Topf aufkochen und unter gelegentlichem Schwenken (nicht rühren!) bei mittlerer Hitze zu goldgelbem Karamell kochen.
4. Von der Kochstelle nehmen und mit der Vanillemilch ablöschen.
Nochmals aufkochen und den Karamell lösen.
5. 2 Eigelbe, 10 g Speisestärke und 50 ml Milch verrühren und in die kochenden Vanille-Karamell-Milch einrühren.
Aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
6. Die Sauce warm oder kalt servieren.

Zimtsauce

1. 1 Zimtstange mit 300 ml Milch aufkochen und 15 Minuten oder länger ziehen lassen.
2. 3 Eigelbe und 30 g Zucker in einem Schlagkessel cremig rühren.
3. Zimtmilch nochmals aufkochen.
Heiße Milch nach und nach in die Eigelbmasse rühren.
Prise Zimtpulver zugeben.
4. Sauce über einem heißen Wasserbad „abziehen“ = mit einem Kochlöffel unter rühren erhitzen (ca. 80 °C).
Die Sauce soll cremig und leicht gebunden sein.
5. Sauce durch ein feines Sieb passieren.