

Kalte Saucen Zutaten für ca. ½ l

Schnittlauchsauce

1. 200 g saure Sahne und 200 g stichfesten Joghurt verrühren.
2. Mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant würzen.
3. 1 kleine Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Kurz vor der Verwendung in die Sauce rühren.

Grüne Sauce

1. 2-3 Handvoll gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Borretsch, Schnittlauch, Dill, Estragon, Pimpinelle, Zitronenmelisse, Kresse) waschen, trocken schleudern und fein schneiden.
2. 2 wachsw weich gekochte (ca. 7 Minuten Kochzeit) Eier schälen und halbieren.
Eiweiß klein hacken.
Eigelbe durch ein feines Sieb streichen und 2 El Öl langsam einrühren bis die Masse sämig wird.
3. 200 g saure Sahne und 200 g Joghurt, sowie 1-2 El hellen Essig in die Eigelbmasse rühren.
5. Fein geschnittene Kräuter und fein gehacktes Eiweiß zur Sauce geben.
6. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Remouladensauce

1. 2 hartgekochte Eier schälen und fein würfeln.
2. 1 Schalotte schälen und fein würfeln.
In einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen.
3. 1-2 Handvoll gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel ...) waschen, trocken schleudern und fein schneiden.
4. 1 El Kapern, 4 Cornichons und 1 Sardellenfilet fein hacken.
5. 250 g Mayonnaise und 150 g stichfesten Joghurt verrühren.
6. Gewürfelte Eier, Zwiebeln, Kräuter und die Würzzutaten zugeben – abschmecken.

Eier-Vinaigrette

1. 4 hartgekochte Eier schälen und hacken.
2. 2 Schalotten schälen und sehr fein schneiden.
In einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen.
3. 4 El Zitronensaft, 100 ml Gemüsebrühe und 1 Tl Senf verrühren.
Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
3 El Olivenöl und 3 El neutrales Öl einrühren.
4. Gehackte Eier, Schalotten und 3 El fein geschnittene Schnittlauchröllchen unterrühren.