

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.
Zuckerlösung kochen, bis ein goldgelber Karamell entstanden ist.
2. Topf vom Herd nehmen, sobald keine Blasen mehr aufsteigen.
200 g Sahne zugeben.
3. Topf zurück auf den Herd stellen, Karamell unter Rühren erhitzen, lösen.
Sauce aufkochen damit eine sirupähnliche Konsistenz erreicht wird, mit 2 El Amaretto abschmecken. Die Sauce lauwarm oder kalt servieren.

Lebkuchensauce

1. 300 g Milch bis etwa 70 ° C erhitzen.
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 g Milch bis etwa 70 ° C erhitzen.
2. 1 Tl Zucker, 1 Eigelb, 5 g Stärke und 50 g 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 50g geschlagene Sahne unterheben.

Rotweinsauce/Traubensauce

1. Je 125 g Rotwein (Traubensaft) und Kirschsafft mit 20 g Zucker aufkochen.
2. Zimtstange, Nelke und einen Schnitz Zitronenschale zugeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Nochmal 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 g 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 g Milch und 80 g Sahne aufkochen.
Fein gehackte Chilischote (Menge je nach Geschmack) zugeben, 10 Minuten ziehen lassen.
3. Chili-Milch-Sahnemischung nochmal erhitzen zur Kuvertüre geben.
4. Schokolade völlig in der Chilimilch lösen.
5. Nach Wunsch mit wenig Rum aromatisieren.

Schokoladensauce

1. 75 g dunkle Kuvertüre und 75 g Vollmilch-Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 50 g Milch und 80 g Sahne mit wenig Vanille aufkochen und zur Kuvertüre geben.
3. Schokolade völlig in der Vanillemilch lösen.
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 g Milch mit Vanilleschote und Vanillemark bis etwa 70 ° C erhitzen.
Mindestens 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. Vom Herd nehmen und mit der Vanillemilch ablöschen.
Nochmals aufkochen und den Karamell lösen.
5. 2 Eigelbe, 10 g Speisestärke und 50 g Milch verrühren und in die kochenden Vanille-Karamell-Milch einrühren.
Aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
6. Sauce warm oder kalt servieren.

Zimtsauce

1. 300 g Milch mit 1 Zimtstange bis etwa 70 ° C erhitzen, mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. 3 Eigelbe und 30 g Zucker in einem Schlagkessel cremig rühren.
3. Zimtmilch nochmals erhitzen.
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).
Sauce soll cremig und leicht gebunden sein.
5. Sauce durch ein feines Sieb passieren.