



Rezepte zu den Grillkursen: Grillsaucen

Cocktail-Sauce

2 EL	Mayonnaise
2 EL	Ketchup
1 EL	Crème fraîche
0.5 EL	Cognac
0.25 TL	Zitronensaft
	Paprika
	Cayennepfeffer



Zubereitung

Alles gut verrühren.

Tatarsauce

80 g	Crème fraîche
80 g	Magerquark
1 Ei	hart gekocht, geschält, klein gewürfelt
2	Essiggurken, klein gewürfelt
2-3 EL	geschnittener Schnittlauch
1-2 EL	gehackte Petersilie
1 TL	Obstessig
½ TL	Salz
	Weisser Pfeffer, Paprika
1-2	Prisen Zucker

Zubereitung

Crème fraîche und Magerquark gut verrühren. Restliche Zutaten beifügen, mischen.

Koriander-Limetten-Butter

1	Bund Koriandergrün
125 g	weiche Butter
1/4 TL	Salz
2 TL	Bio-Limettenschale
1 TL	Limettensaft
	nach Belieben Knoblauch gepresst

Zubereitung

1. Von 1 kleinem Bund Koriandergrün die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Die weiche Butter mit Salz, Limettenschale und Limettensaft schaumig rühren.
3. Koriander gut unterrühren.

Kalte Kräutersauce

2 dl	Sauerrahm
100 g	Mayonnaise
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 TL	Senf
50 g	Essiggurken
1 EL	Schnittlauch (gehackt)
1 EL	Petersilie (gehackt)
½ EL	Borretsch (Gurkenkraut gehackt)
½ EL	Dill (gehackt)
½ EL	Zitronenmelisse (gehackt)
½ EL	Liebstöckel (gehackt)
½ EL	Estragon (gehackt)
	Salz
	Zucker
	Weisser Pfeffer



Zubereitung

1. Den Sauerrahm mit der Mayonnaise vermischen.
2. Essiggurken auf dem Reibeisen reiben oder (mit dem Wiegemesser) sehr fein hacken.
3. Gemeinsam mit Knoblauch und Senf einrühren.
4. Alle fein gehackten Kräuter darunter mischen.
5. Mit Salz, Zucker und weißem Pfeffer abschmecken.

Currysauce

2 EL	Mayonnaise
2 EL	Saurer Halbrahm
½	Banane, zerdrückt
½	Apfel, fein gerieben
½ EL	Kokosflocken, geröstet
1 EL	Curry
	Salz und Pfeffer



Alle Zutaten gut verrühren, würzen.

Saucen in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.
Die Saucen können ½ Tag im voraus zubereitet werden.