

## Saucen für Fondue Chinoise

### Meerrettich-Schaum:

- 3 EL Meerrettich, fein gerieben
- Salz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Essig
- 1 EL Rahm

Zusammen anrühren und stehen lassen. Kurz vor dem Servieren 2 dl Rahm steif schlagen und vorsichtig untermengen.

### Grundsauce (für ca. 2 ½ dl Sauce):

- 1 Becher Sauermilch oder M-Dessert (1,8 dl)
- 50 g Mayonnaise nature
- 2 EL Milch
- 2 TL Zitronensaft
- Salz, 3-4 Tropfen Tabasco

Sauermilch oder M-Dessert, Mayonnaise, Milch und Zitronensaft in einem Schälchen cremig verrühren und mit Salz sowie Tabasco abschmecken.

### Curry-Ei-Sauce:

- 2 hartgekochte Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- ca. ½ TL Currypulver
- 1 EL Weisswein
- Salz, Tabasco
- 2 ½ dl Grundsauce

Eier schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch fein schneiden. Das Currypulver im Weisswein auflösen. Alle Zutaten mit der Grundsauce verrühren und mit Salz und Tabasco abschmecken.

### Sauce Tatar:

- ½ Bund Petersilie
- 4 Cornichons
- 1 EL abgetropfte Kapern
- 6-8 Silberzwiebeln
- ½ entkernter Peperoncino
- Salz, Tabasco
- 2 ½ dl Grundsauce

Petersilie, Cornichons, Kapern und Silberzwiebeln fein hacken. Peperoncino in feinste Streifen schneiden. Alle Zutaten mit der Grundsauce verrühren und mit Salz und Tabasco abschmecken.

### Sauce Calypso (selber noch nie ausprobiert!):

- 3 EL Ketchup
- 2 EL Cognac
- ½ dl Rahm
- Salz, Tabasco
- 2 ½ dl Grundsauce

Ketchup und Cognac mit der Grundsauce verrühren. Rahm kurz vor dem Servieren steif schlagen und unter die Sauce ziehen. Mit Salz und Tabasco abschmecken.