

Pikante Saucen



Käse-Nuss-Sauce

250 g Sahne
250 g Sahne-Gorgonzola
2 EL gem. Haselnüsse
Salz, Pfeffer, Muskat
Saft einer Zitrone zum Abschmecken
Etwas Weisswein
50 g gehackte Walnüsse
1 Bund Petersilie

- Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Gorgonzola zugeben und bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Haselnüsse einrühren, die Sauce etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
- Die Walnüsse und die gehackte Petersilie untermengen.

Knoblauchsauce

200 g Crème fraîche, Saft einer Zitrone, 1-2 EL Honig
5 Knoblauchzehen, 1 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer

- Crème fraîche mit dem Zitronensaft und den Honig gut verrühren. Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und unter die Sauce ziehen.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und hinzufügen.
- Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Currysauce

1 Becher Crème fraîche, 2 EL Mayonnaise, 2 EL Weisswein, 2 EL Sojasauce
2 EL Honig, 2 TL Curry (mild), $\frac{1}{2}$ TL Zucker, Salz, Pfeffer

- Die Zutaten alle miteinander vermischen und mit den Gewürzen gut abschmecken. Die Sauce schaumig rühren und anschliessend kurz kühl stellen.
- Tipp: Die Currysauce kann noch mit einer zerdrückten Banane verfeinert werden.