

# Fondue

## Für 6 Personen

### Für das Fondue:

1 Blumenkohl	1 Brokkoli	2 Karotten
1 Sellerieknolle	1 Stange Lauch	200 g Rinderfilet
200 g Kalbsfilet	200 g Schweinefilet	200 g Hähnchenbrust
1,5 l Geflügelbrühe		

### Für die AIBA-Soße:

100 g Ketchup	1 Msp Sambal-Oelek	4 EL Wasser
Zucker	2 Spritzer Tabasco	1 TL schwarzer Pfeffer
Salz		

### Für die Currysoße:

1 EL Curry	1 TL Butter	100 g Mayonnaise
4 EL Bananensaft	4 EL Ananassaft	50 ml Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Zucker	

### Für die Senfsoße:

1/2 Bund Schnittlauch	100 g Mayonnaise	50 g Naturjoghurt
1 EL grober Senf	1 TL Dijon-Senf	Salz, Pfeffer, Zucker

### Für die Salsa-Verde:

1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Estragon	1/2 Bund Kerbel	100 ml Olivenöl
1 TL Senf	1 Sardellenfilet	Salz, Pfeffer

Blumenkohl und Brokkoli putzen und in Röschen teilen, Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, den Lauch putzen und waschen und in Ringe schneiden. Gemüse separat in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fleisch nach Belieben in Würfel oder Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Brühe in einem Topf aufkochen und in den Fonduepotopf umfüllen. am Tisch die Fleisch und Gemüsewürfel mit Hilfe von Spießen im Fondue garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsoßen reichen. Als Beilage passen auch Kartoffeln und Baguette. Für die AIBA-Soße Ketchup, Sambal Oelek, Wasser, eine Prise Zucker, Tabasco und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, mit Salz abschmecken. Für die Currysoße Curry und Butter in einer Pfanne anschwitzen, dann unter die Mayonnaise mischen. Den Curry in Butter anschwitzen und zur Mayonnaise geben. Bananensaft, Ananassaft, Sahne und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Belieben kann noch etwas Joghurt zugegeben werden. Für die Senfsoße den Schnittlauch fein schneiden. Mayonnaise mit Joghurt und den Senfsorten vermischen, Schnittlauch untermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Salsa-Verde die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Olivenöl mit Senf und Sardelle mit dem Pürierstab vermischen, dann die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Dezember 2009