

## Fondue Chinoise mit verschiedenen Soßen

### Für 6 Personen

#### Für die Kartoffel-Aioli:

1 kleine Kartoffel, mehlig	2 Eigelbe	60 ml Olivenöl
60 ml Erdnussöl	1/2 Knoblauchzehe	60 ml Gemüfefond
50 g passierte Tomaten	1 Anchovisfilet	1 Spritzer Tabasco
Salz		

#### Für den Chicorée-Orangen-Dip:

1 Schalotte	2 EL Butter	50 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut	150 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz	Pfeffer	1 Bio-Orange
1 rote Chilischote	2 Chicorée	1 TL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Piment-d'Espelette	

#### Für die Buttermilch-Mayonnaise:

2 Eigelbe	1 Spritzer Zitronensaft	1 TL Dijon-Senf
250 ml Rapsöl	Salz	3 EL geräuch. Olivenöl
100 ml Buttermilch	1 Bund Schnittlauch	Pfeffer

#### Für den Gemüse-Dip:

1 Schalotte	20 g Staudensellerie	2 Tomaten
1 Karotte	60 ml Olivenöl	1 TL Zucker
20 ml Himbeeressig	1/2 Zitrone	4 Korianderkörner
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
250 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer

#### Für das Fondue:

3 Karotten	2 Pastinaken	Salz
10 Champignons	250 g Rinderfilet	300 g Kalbsrücken
300 g Schweinelende	1,5 l Gemüsebrühe	1 Zweig Beifuß

Für die Kartoffelaioli die Kartoffel abbürsten und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend abgießen, etwas ankühlen lassen und pellen.

Die Kartoffel durch ein feines Sieb streichen. Mit Eigelben in einen hohen, schmalen Mix- oder Rührbecher geben und mit den Schneebeesen des Handrührgeräts kurz verrühren.

Zunächst etwas Olivenöl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben.

Dann das restliche Olivenöl und Erdnussöl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat.

Knoblauchzehe schälen und mit Gemüfefond, Tomaten und dem Anchovifilet in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Die Masse unter die Mayonnaise mischen und mit Tabasco und Salz abschmecken

Für den Chicorée-Orangen-Dip Schalotte schälen, fein schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Dann Gemüsebrühe zugießen, diese ebenfalls um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Sahne zugeben und alles nochmals zur Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd ziehen und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Orange heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den

Saft auspressen.

Chili waschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden.

Chicorée waschen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Chicorée in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne restliche Butter erhitzen. Die Chicoréestreifen darin andünsten. Zucker überstreuen und karamellisieren.

Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen, Orangenschale und Chili untermischen. Alles kurz durchschwenken und zum reduzierten Saucenansatz geben.

Mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken. Für die Buttermilch-Mayonnaise Eigelbe mit Zitronensaft und Senf in einen hohen, schmalen Rührbecher geben und mit den Schneebeesen des Handrührgeräts kurz verrühren.

Zunächst etwas Rapsöl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Rapsöl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz würzen.

Mit einem Schneebeesen geräuchertes Olivenöl und Buttermilch unterrühren.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch unter die Mayonnaise mischen und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gemüse-Dip Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie und Tomaten waschen. Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und Tomaten klein würfeln. Staudensellerie ebenfalls würfeln. Karotte waschen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Karottenwürfel darin anschwitzen. Zucker überstreuen und karamellisieren. Dann mit dem Essig ablöschen und einkochen lassen.

Schalotten, Staudensellerie und Tomaten zugeben. Von der Zitrone den Saft auspressen und angießen. Korianderkörner, Lorbeerblatt hinzufügen. Die Kräuterzweige abrausen, trocken schütteln und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Lorbeer, Kräuterstiele und evtl. Koriander entfernen. Gemüse im Fond fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Das restliche Olivenöl unter die Gemüsesauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fondue Karotten und Pastinaken schälen und in etwa mundgerechte Würfel schneiden. Gemüswürfel in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Champignons putzen.

Das Fleisch kalt abrausen, gründlich trocken tupfen. Jeweils in dünne Scheiben schneiden und aufrollen (so lässt es sich gut aufspießen).

Die Brühe und Beifußzweig in einen Topf geben und aufkochen, dann in den Fonduetopf umfüllen. Auf einen Tisch-Rechaud setzen.

Am Tisch die Fleischröllchen, Gemüswürfel und Champignons mit Hilfe von Spießen im köchelnden Fond garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsaucen reichen. Als Beilage passen auch gegarte Pell-Kartoffeln und Baguette. Extra-Tipp: Das Fleisch vor dem Aufschneiden kurz anfrieren, dann lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden.

Jörg Sackmann am 30. Dezember 2019