

Fondue mit selbstgemachten Dips

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 Gemüsebrühe		

Für die AIBA-Sauce:

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

Für die Curry Sauce:

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

Für die Ruccolacreme:

3 Bund Rucola	100 g Mayonnaise	50 g Naturjoghurt
11 TL Dijon-Senf	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Salsa rosso:

200 g eingelegte Tomaten	50 ml Olivenöl	80 g schwarze Oliven
Basilikum	Salz, Pfeffer, Knoblauch	

Für das Fondue:

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 Fonduetopf umfüllen. Am Tisch die Fleisch und Gemüswürfel mit Hilfe von Spießen im Fond garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsaucen reichen. Als Beilage passen auch Kartoffeln und Baguette.

Für die AIBA-Sauce:

Ketchup, Sambal olek, Wasser, eine Prise Zucker, Tabasco und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, mit Salz abschmecken.

Für die Curry-Sauce:

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 Rucolacreme:

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Mayonnaise mit Joghurt und Senf vermischen, den Rucola zugeben und pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Salsa Rosso:

Alle Zutaten miteinander mixen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2013