

## Sauce Aioli - Knoblauchmayonnaise

Man nimmt (je nach gewünschter Menge) 1 - 4 Eigelb und gibt anfangs tropfenweise Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Rapsöl, evtl. etwas Olivenöl) dazu und vermischt Ei und Öl am besten mit einem Pürierstab oder aber mit einem Schneebesen. Öl und Eigelb müssen ungefähr gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt das Eigelb. Grundsätzlich muss das Öl mit dem Eigelb vermischt sein, bevor weiteres Öl hinzugefügt wird. Später, wenn die Mayonnaise steif wird, kann schneller Öl dazugegeben werden. Wenn sie sehr steif werden soll, muss viel Öl darunter gemischt werden. Sie wird durch Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, (Weiß)-Weinessig oder Zitronensaft und vor allem viel frischen, gepressten oder mit dem Pürierstab während des Schlagens der Mayonnaise zerkleinerten Knoblauch abgeschmeckt. Dazu werden z. B. Kräcker gereicht (als Beigabe zum Aperitif). Aioli eignet sich auch sehr gut zur Fleischfondue als Sauce.

## Tapenade - Oliven-Kapernpaste

### Zutaten:

70g schwarze Oliven (ohne Kerne gewogen), 1/2 Tube Sardellenpaste oder 35g Sardellenfilets, 1 - 2 Esslöffel Kapern, Knoblauchzehen (Menge nach Geschmack), 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel scharfer Senf (moutarde de Dijon), evtl. 1 Esslöffel Marc (Tresterschnaps). Kein Salz, evtl. sehr wenig Pfeffer. Alle Mengen können variiert werden.

Mit einem Pürierstab alle Zutaten (gleichzeitig) miteinander vermischen und zur Paste aufschlagen. Dazu werden z. B. Kräcker oder Brotchips gereicht (als Beigabe zum Aperitif).

## Käse-Lachs-Blätterteigtaschen (8 Personen)

### Zutaten:

4 Scheiben Blätterteig, 200g geräucherter Lachs, 100g Emmentaler (gerieben), Mehl, Butter, Muskatnuss und Milch sowie Weißwein, Zitronensaft, Hühnerbrühe (für die Béchamelsoße), Salz, Pfeffer, Ei.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig rund ausstechen. Darauf Lachs legen und mit Emmentaler bestreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Halbieren umschlagen, damit eine Tasche daraus wird. Die Ränder gut verkleben und die Tasche mit Ei bestreichen. Butter, Milch, Muskatnuss, Hühnerbrühe, Weißwein, Zitronensaft und Mehl zu einer Béchamelsoße verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Béchamelsoße auf den fertigen Teller träufeln. Mit Salatblättern und Vinaigrette dekorieren.

## Geflügelschnitzel normannische Art (5-6 Personen)

### Zutaten:

500g Geflügelschnitzel, Estragon, Hühnerbrühe, 150g Möhren, 150g Zucchini, 150g Sellerie-Knolle, 150g Porree oder Frühlingszwiebeln, 1 TL Stärke, 200ml Sahne, 1 SL Senfkörner, Salz, Pfeffer.

Die Schnitzel 20 Minuten in Wasser mit Estragon garen lassen. Karotten, Zucchini und Sellerie waschen, schälen und raspeln. Alles zusammen 5 Minuten in der Hühnerbrühe garen. Zum Servieren zunächst das Gemüse, dann das Fleisch auf einem Teller drapieren.

In einem kleinen Topf die Stärke in etwas Flüssigkeit/Brühe auflösen und aufkochen. Sahne und Senfkörner hinzugeben. Binden lassen und über das Fleisch geben. Dazu wird (Basmati-)Reis gereicht.

## Béchamel-Sauce

### Zutaten

70g Butter, 80g Mehl, ca. 1l Milch/Brühe/Wein, etwas Salz und etwas Pfeffer, eine Messerspitze Muskat

### Zubereitung

Butter schmelzen. Mehl anstäuben, mit anschwitzen (es darf nichts braun werden) Wenn das Gemisch heller geworden ist, Milch (oder halb Milch, halb Brühe) dazugießen und unter ständigem Rühren aufkochen und mindestens 15 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat(nuss) abschmecken.

## Kreolischer Obstsalat

Zutaten in variablen Mengen, aber möglichst alles aus frischen, reifen Früchten, die klein geschnitten werden: Ananas, reife Mango, Papaya, Kiwi, Litschi, Banane, Kokosraspel, Zitronen- oder Limettensaft, weißer Rum, brauner Rohrzucker.

Die Früchte werden geschält und in kleine Streifen, Stücke oder Würfel geschnitten. Dann werden sie mit braunem Rohrzucker (und Kokosraspeln) bestreut. Zum Abschluss wird alles mit weißem Rum (z. B. Saint James aus Martinique), Orangenlikör und Zitronen-/Limettensaft übergossen und abgeschmeckt. Gut ziehen lassen und nicht unbedingt gekühlt servieren, damit sich die Aromen entfalten können.

**Bon appétit!**