

Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF

Amateur: Soßen

2010-2018

64 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), 23. Dezember 2018.

Inhalt

Apfel-Senf-Soße	1
Balsamico-Soße	1
Barbecue-Soße	1
Barbecue-Soße	2
Bloody-Mary-Soße	2
Bratapfel-Soße	2
Braten-Soße	3
Champignon-Sahne-Soße	3
Champignon-Soße	3
Chili-Tomaten-Soße	4
Cognac-Soße	4
Cold-Brew-Coffee-Soße	4
Cumberland-Soße	5
Curry-Soße	5
Frankfurter Grüne Soße	5
Französische Butter-Soße mit Vanille	6
Gorgonzola-Soße	6
Gurken-Tomaten-Salsa	6
Käse-Soße	7
Karotten-Orangen-Soße	7
Kirsch-Soße	8
Kokos-Curry-Ananas-Soße	8
Kräuter-Limetten-Butter-Soße	8
Krabben-Weißwein-Soße	9
Mandel-Salsa	9
Mango-Salsa	9

Meerrettich-Soße	10
Meerrettich-Soße	10
Meerrettich-Soße	10
Melonen-Salsa	11
Orangen-Hollandaise	11
Orangen-Weißwein-Soße	11
Paleo-Ketchup	12
Pancetta-Soße	12
Pfeffer-Dill-Soße	12
Pfefferrahm-Soße	13
Pflaumen-Soße	13
Pilz-Madeira-Velouté	13
Pilz-Rahm-Soße	14
Pilz-Sahne-Soße	14
Remouladen-Soße	14
Riesling-Soße	15
Rotwein-Butter-Soße	15
Rotwein-Sahne-Soße	15
Rotwein-Schokoladen-Soße	16
Rotwein-Soße	16
Rotwein-Soße	16
Rotwein-Soße	17
Rotwein-Soße	17
Rotwein-Soße	17
Safran-Hollandaise	18
Safran-Soße	18
Sauce béarnaise	18
Tomaten-Granatapfel-Salsa	19
Tomaten-Soße	19
Tomaten-Soße	20
Vanille-Soße	20
Weißwein-Käse-Soße	20
Weißwein-Sahne-Soße	21

Weißwein-Soße	21
Weißwein-Soße	21
Wermut-Prosecco-Soße	22
Whisky-Soße	22
Wild-Soße	22
Index	23

Apfel-Senf-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 Apfel	1 EL Butter
100 ml Schlagsahne	100 ml Apfelsaft	3 EL körniger Dijon-Senf
1 TL Mehl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	30 g Parmesan	2 EL Butter
1 Zitrone	1 Ei	60 g Weizenmehl
50 g Mehl	10-15 Salbeiblätter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Etwas von dem Grün zur Seite legen. Den Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln anschwitzen und mit Mehl bestäuben.

Anschließend den Apfel zugeben und mitbraten. Das Ganze mit dem Apfelsaft und 75 Milliliter Wasser ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne und den Senf langsam einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Eva Minges am 23. März 2015

Balsamico-Soße

Für zwei Personen

2 Schalotten	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
300 ml Kalbsfond	50 ml Rotwein	3 EL Aceto Balsamico
2 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	50 g Butter
Olivenöl	Zucker	Salz und Schwarzer Pfeffer

Schalotten abziehen, fein hacken und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und mit anschwitzen. Dann mit Balsamico, mit Rotwein und zum Schluss mit Kalbsfond ablöschen und stark reduzieren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zusammen mit Butter und etwas Mehl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Feinsieb sieben.

Erdinc Güzelol am 16. Juni 2017

Barbecue-Soße

Für zwei Personen

2 Zehen Knoblauch	250 ml Tomaten-Ketchup	125 ml Apfelsaft
100 ml Apfelessig	1 EL Worcestersauce	1 EL flüssiger Honig
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gerebelter Thymian	1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL Selleriesamen	Rohrzucker	Salz, Chili

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ketchup, Apfelsaft, Apfelessig, Knoblauch, Worcestersauce, Honig vermengen und in einem Topf erwärmen. Mit Paprikapulver, Thymian, Kreuzkümmel, Selleriesamen, Rohrzucker, Salz und Chili abschmecken und einkochen. Schließlich die Soße durch ein feines Sieb drücken.

Carsten Herrmann am 23. Januar 2017

Barbecue-Soße

Für zwei Personen

1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	310 ml Ketchup
220 g brauner Zucker	60 ml dunkle Melasse	60 ml Apfelessig
1 EL Worcestershiresauce	2 $\frac{1}{2}$ EL Senfpulver	2 TL Paprikapulver
Portwein	60 ml Wasser	2 TL aufgebrühten Kaffee
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Rauchsatz	Salz, Pfeffer

Knoblauch abziehen und klein hacken. Saft der Zitrone auspressen. Ketchup, Zucker, Melasse, Apfelessig, Worcestershiresauce, Senfpulver, Paprikapulver, Zitronensaft, Wasser, Kaffee, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne aufkochen lassen. Mit Portwein abschmecken.

Matthias Sartor am 06. Februar 2017

Bloody-Mary-Soße

Für zwei Personen

50 g Semmelbrösel	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie	400 g gehackte Dosen-Tomaten	50 ml Wodka
2 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Tabasco	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald Brösel braun sind, aus der Pfanne nehmen und mit der Petersilie vermengen. Die Brösel später z. B. über Ravioli mit Sauce streuen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne in Olivenöl glasig andünsten. Salzen und pfeffern und mit Worcestershire- Sauce, Tabasco und Zucker abschmecken. Den Wodka hinzu geben. Aufkochen lassen. Dosentomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sarah Bünting am 09. Juli 2018

Bratapfel-Soße

Für zwei Personen

1 Apfel (Pink Lady)	1 EL Butter	1 EL Ahornsirup
1 EL Honig	4 Nelken	1 Sternanis
1 TL Zimt	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Den Apfel waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und darin die Würfel ca. 2-3 Minuten anbraten.

Eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Sirup, Honig, Nelken, Sternanis und Zimt zugeben. Karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Vom Herd nehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Nelken und Sternanis aus der Sauce herausholen. Speisestärke einrühren. Kurz aufkochen lassen.

Catharina Appelhagen am 27. November 2017

Braten-Soße

Für zwei Personen

2 mittelgroße Zwiebeln	2 Tomaten	2 Karotten
1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Knollensellerie
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsfond	3 Wachholderbeeren
50 g Butter	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Sellerie, die Karotten, die Tomaten, die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und mit der Butter in der Fleischpfanne andünsten. Das Tomatenmark dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Petersilie ganz mit kochen lassen. Etwas reduzieren lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. 20 Minuten kochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Butter unterrühren. Mit Wachholderbeeren, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tamara Gualtieri am 13. Juli 2015

Champignon-Sahne-Soße

Für zwei Personen

100 g geräucherter Speck	200 g braune Champignons	100 g Erbsen (TK)
1 Zitrone	1 Zwiebel	100 g Stracchino
125 g Sahne	200 ml Weißwein	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel häuten und fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Käse würfeln. Die Zwiebel im verbleibenden Bratfett anschwitzen und den Speck, die Pilze und die Erbsen dazugeben. Mit dem Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen, mit der Sahne auffüllen und zu einer Sauce einkochen. Den Käse einrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken.

Barbara Kastl am 04. Februar 2015

Champignon-Soße

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehen	150 g braune Champignons	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Muskat, Pfeffer, Salz	

Die Champignons mit einem Pinsel putzen und vierteln. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln und abzupfen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und alles anbraten. Danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Bratensatz mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Champignons, den Knoblauch, die Schalotte und den Thymian wieder dazugeben.

Sandra Gierl am 07. Februar 2013

Chili-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

4 Tomaten	1 Karotte	1 Knoblauchzehe
1 Chili-Schote	1 Vanilleschote	250 ml Tomatensaft
30 g Butter	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Tomaten waschen, würfeln und in der Butter andünsten. Danach mit dem Tomatensaft ablöschen und einkochen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chili-Schote ebenfalls der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die Karotte waschen und reiben. Den Knoblauch, die Chili, das Vanillemark, die geriebene Karotte und den Zucker zu den Tomaten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christian Pfarr am 26. Januar 2011

Cognac-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel	1 Zweig Estragon
$\frac{1}{2}$ TL Ayvar (Paprikapaste)	1 TL Butterschmalz	20 ml Cognac
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL eingel. grüner Pfeffer	Salz, Pfeffer

Die Schalotte abziehen, die Frühlingszwiebel von den Enden befreien und beides fein würfeln. Mit dem eingelegten Amazonas Pfeffer und einem Teelöffel Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Cognac flambieren, bis der Alkohol verkocht ist. Mit der Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und der Paprikapaste abschmecken. Die Sauce einige Minuten reduzieren lassen.

Wencke Dieken am 16. Juli 2014

Cold-Brew-Coffee-Soße

Für zwei Personen

500 ml Cold Brew Coffee	500 ml Rinderfond	100 ml trockener Rotwein
50 g Ghee	50 g Schokolade, 80%	100 g getr. Cranberries
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Olivenöl erhitzen. Cranberries dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Cold Brew Coffee dazugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter und Nadeln abzupfen und ebenfalls in die Sauce geben. Schokolade hinzufügen und in der Sauce schmelzen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen, Ghee hinzufügen und noch einmal erwärmen.

Claudia Büchner am 13. April 2016

Cumberland-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Bio-Orange	200 ml dunkler Portwein
20 ml trockener Rotwein	3 TL Preiselbeeren	1 TL Senfkörner
Butter	Salz	Pfeffer

Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange waschen, trocken reiben, Schale abziehen und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotte andünsten und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Etwas von der Orangenschale sowie 80 Milliliter Orangensaft und 50 Milliliter Wasser dazugeben. Fünf Minuten bei starker Hitze einkochen und anschließend Preiselbeeren und Senfkörner zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere fünf Minuten kochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Sauce kaltstellen.

Graziella Macri am 13. April 2016

Curry-Soße

Für zwei Personen

50 g Butter	2 Schalotten	40 g Ingwerknolle
1 Mango	1 Stange Zitronengras	2 Limettenblätter
1 TL gelbe Currypaste	500 ml Kokosmilch	Salz, Pfeffer

Schalotten und Ingwer schälen, würfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Currypaste hinzugeben. Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit Kokosmilch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Mango hinzugeben und alles köcheln lassen. Zitronengras und Limettenblätter hacken und dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rene Eggl am 21. September 2016

Frankfurter Grüne Soße

Für zwei Personen

1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter	2 Eier	50 ml Milch
100 g Mayonnaise	100 g Schmand	1 Zitrone
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Mehl	100 ml Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Grüne-Sauce-Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Die Eier in kleine Stücke schneiden. Die Mayonnaise, Schmand und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Zitrone halbieren, auspressen und zwei Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter und die Eier dazugeben und alles vermengen. Die Sauce kalt stellen.

Christine Jodl-Reis am 02. April 2013

Französische Butter-Soße mit Vanille

Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g eiskalte Butter	1 EL Orangensaft	100 ml Champagner
Salz, Pfeffer		

Die Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In einem kleinen schweren Topf den Champagner mit den Schalottenwürfeln bei kleiner Hitze bis auf zwei Esslöffel reduzieren. Dann zwei Esslöffel Wasser und eine halbe aufgeschlitzte Vanilleschote dazugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Die eingefrorenen Butterwürfel nun langsam, nach und nach, mit einem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren. Mit Salz, Pfeffer, dem Orangensaft und etwas Zitronensaft abschmecken, beiseite stellen und nachziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen.

Elke Möller am 07. Februar 2013

Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

300 g Mangold	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g Gorgonzola	150 g Schlagsahne	200 ml trockener Weißwein
Sesamöl, Muskatnuss Butter, Pfeffer, Salz		

Den Mangold gründlich waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Sesamöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die klein gehackten Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Mangold und den Knoblauch hinzugeben und etwa fünf Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, den gewürfelten Gorgonzola und die Sahne hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Zum Abschmecken etwas Muskatnuss hineinreiben und Salz und Pfeffer hinzugeben.

Edith Brühl am 07. März 2012

Gurken-Tomaten-Salsa

Für zwei Personen

1 Salatgurke	2 Ochsenherztomaten	1 rote Zwiebel
1 rote kleine Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 TL Zucker

Tomaten waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und Hälften klein würfeln. Gurke waschen, ebenso in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote fein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Gurken, Chili, rote Zwiebelwürfel, Koriander und Petersilie vermengen, mit Öl beträufeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Andrea Schönfelder am 12. September 2017

Käse-Soße

Für zwei Personen

100 g Parmesan	100 g braune Champions	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zesten	300 ml Riesling
50 ml Gemüsefond	100 ml Milch	100 g Sahne
1 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Die Champions mit einer Pilzbürste putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Champions darin anschwitzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken, hinzufügen und mit dem Riesling ablöschen.

Den Parmesan reiben, in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Bei geringer Hitze Milch und Sahne angießen. Mit einigen Zitronenzesten, Meersalz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Ilona Kurz am 15. Januar 2018

Karotten-Orangen-Soße

Für zwei Personen

4 Karotten	3 Orangen	1 Zitrone
1 Lauchzwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer
$\frac{1}{2}$ Chilischote	50 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond
300 ml Sahne	Salz	Pfeffer Sonnenblumenöl

Karotten schälen und in feine Stifte schneiden. Lauchzwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Karottenstifte anbraten. Knoblauch, Lauchzwiebeln, Ingwer und Chili dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und reduzieren lassen.

Eine Orange halbieren, auspressen, Orangensaft und Fond dazugeben und ebenfalls etwas reduzieren lassen. Weiterköcheln bis die Karotten bissfest gegart sind. Mit Sahne aufgießen und kurz aufkochen.

Die anderen beiden Orangen schälen, so dass keine weiße Haut mehr dran ist und filetieren. Zitrone halbieren und auspressen. Die Orangenfilets mit in die Pfanne geben, erwärmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Benjamin Pluskwik am 19. September 2016

Kirsch-Soße

Für zwei Personen

75 g TK-Kirschen	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte
1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 TL Puderzucker
1 TL Stärke	300 ml trockener Rotwein	400 ml Hühnerfond
100 ml Kirschsafft	1 EL Butter	1 TL Sonnenblumenöl
mildes Chilisalز	Pfeffer	

Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotte und Sellerie darin anschwitzen. Das Gemüse mit dem Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Tomatenmark anrösten und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und wiederholen bis der Rotwein aufgebraucht ist. Fond und 75 ml Kirschsafft hinzufügen und aufkochen lassen. Das Gemüse abseihen. Mit Chilisalز und Pfeffer abschmecken. Die Stärke im übrigen Kirschsafft abbinden.

Die Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen, erhitzen und die Kirschen darin erwärmen.

Nina Maier am 15. Januar 2018

Kokos-Curry-Ananas-Soße

Für zwei Personen

1 Zwiebel	1 Paprika	125 ml Wasser
125 ml Sahne	200 ml Kokosmilch	125 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Knolle Ingwer	3 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer	Pflanzenöl	Chilipulver
Currypulver	Kurkumapulver	

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Paprika halbieren, vom Strunk und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel und Paprika in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Ein Stück Ingwer schälen und fein reiben. Speisestärke mit Wasser verrühren und hinzugeben. Anschließend Kokosmilch hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Kurkumapulver, Chilipulver und Curry würzen. Kurz vor dem Servieren mit Sahne verfeinern und abschmecken. Ananas schälen, vom Strunk befreien, in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce heben.

Rene Eggl am 19. September 2016

Kräuter-Limetten-Butter-Soße

Für zwei Personen

2 Limetten	125 g Butter	2 EL Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter	Zucker, Salz, Pfeffer	

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Limetten waschen und halbieren und den Saft in die Pfanne pressen, eine Prise Zucker dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schlagsahne schaumig schlagen. Die Kräuter fein schneiden, zu der Sahne geben und beides unter die Sauce heben.

Annerose Landmann am 16. Juli 2014

Krabben-Weißwein-Soße

Für zwei Personen

150 g Nordseekrabben	150 g kleine Champignons	400 g stückige Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein	2 TL grüner Pfeffer	Butterschmalz
Cayennepfeffer	Zucker	Salz, Pfeffer

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und vierteln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die stückigen Tomaten hinzugeben und leicht reduzieren lassen. Sahne, grüner Pfeffer und Nordseekrabben hinzugeben und mit Cayennepfeffer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

Nora Bärmann am 22. Januar 2018

Mandel-Salsa

Für zwei Personen

1 rote Chilischote	40 g gehackte Mandeln	100 g Gari
100 ml Olivenöl	1 EL Macadamiaöl	2 EL Traubenkernöl
50 ml Sherry-Essig	25 ml Sherry	40 ml Himbeer-Essig
1 TL flüssiger Blütenhonig	1 Bund Koriander	1 EL Koriandersamen
2 EL Fenchelsamen	1 EL Senfsaat	1 EL Mohnsamen
Meersalz	weißer Kampotpfeffer	

Für die Mandelsalsa Mandeln, Fenchelsamen, Senfsaat und Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser grob zerstoßen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gari und Koriander grob hacken. Chilischote abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und klein schneiden. Mandeln, Fenchelsamen, Honig, Senfsaat, Koriandersamen, Koriander, Gari, Chili, Mohnsamen, Olivenöl, Macadamiaöl, Traubenkernöl, Sherry-Essig, Sherry und Himbeer-Essig zu einer Salsa vermengen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen.

Dominique Delhees am 27. Juli 2016

Mango-Salsa

Für zwei Personen

1 Mango	1 Limette	25 g Koriandergrün
1 kleine Chilischote	Balsamicoessenz	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Salsa eine halbe Mango schälen und fein würfeln. Anschließend die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebelringe und die Mangowürfel mit dem Limettensaft vermischen und den restlichen Koriander hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Julia Schlegel am 24. April 2014

Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

100 g Meerrettich	60 g Butter	2 EL Crème-fraîche
125 ml Milch	450 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
100 g Mehl	Zucker	Salz, Pfeffer

Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht bräunen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter rühren andünsten lassen. Dabei sollte das Mehl nicht braun werden. Unter rühren den Fond und Milch dazu gießen und einmal aufkochen lassen. Die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwas mehr als die Hälfte des geriebenen Meerrettichs in die Sauce rühren. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Crème fraîche abschmecken. Kurz vor dem Servieren den restliche unterrühren für die nötige Schärfe. Sollte die Sauce zu scharf sein, einfach noch ein paar Minuten länger köcheln lassen.

Michael Westphal am 05. Februar 2018

Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

100 g frischen Meerrettich	80 g Semmelbrösel	250 ml Fleischfond
200 g Schlagsahne	2 Eier (Eigelb)	150 ml Weißwein
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Die Butter in einem Topf zerlassen. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun anrösten. Fleischfond und Sahne eingießen. So lange köcheln lassen bis die Sauce cremig dick ist. Ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Meerrettich abbrausen, trocken tupfen und reiben. Zu der Sauce geben und vom Herd nehmen. Ei trennen und die Eigelbe verquirlen und in das Meerrettichgemüse rühren. Mit etwas Weißwein abschmecken.

Didi Hain am 27. November 2017

Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	50 g frischer Meerrettich	30 g Butter
20 g Mehl	100 ml trockener Weißwein	400 ml Fischfond
200 ml Schlagsahne	Salz	Pfeffer

Die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, anschließend mit Mehl bestäuben und nochmals kurz andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und 15 bis 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Meerrettich schälen, fein reiben und zur Sauce geben. Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Thomas Grischko am 19. Dezember 2016

Melonen-Salsa

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Honigmelone	1 Tomate	1 rote Chili
2 Frühlingszwiebeln	1 Limette	1 EL Honig
1 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	

Für die Melonen-Salsa die Honigmelone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Tomate vierteln, von Kernen und Stielansatz befreien und würfeln. Die Chili halbieren, entkernen und zusammen mit den Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Melonen- und Tomatenwürfel mit den Zwiebel- und Chiliringen, dem Honig, dem Olivenöl, einem Teelöffel Limettenschale, zwei Esslöffeln Limettensaft und Kreuzkümmel vermengen.

Harry Grötz am 12. März 2015

Orangen-Hollandaise

Für zwei Personen

2 Schalotten	1 Orange	3 Eier
150 g Butter	150 ml Gemüsefond	75 ml trockener Weißwein
1 Schuss Weißwein-Essig	1 EL Schwarze Pfefferkörner	Piment-d'-Espelette
Butter	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für das Aufschlagen der Hollandaise in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Schalotten abziehen, würfeln und in ein wenig Butter anschwitzen. Weißwein, ein Schuss Weißwein-Essig, Gemüsefond und Pfefferkörner hinzugeben. Köcheln lassen und um ein Drittel reduzieren. Reduktion durch ein Sieb geben und erkalten lassen. Butter zerlassen. Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Abgekühlte Reduktion zu den Eigelben geben. Im Wasserbad bei mittlerer Hitze zu einer schaumigen Masse schlagen. Schüssel vom Wasser nehmen und flüssige Butter unterrühren. Schale einer Orange abreiben. Saft auspressen.

Hollandaise mit Orangensaft- und Abrieb aromatisieren. Mit Salz und Piment d'espelette würzen.

Klaus-Dieter Braun am 13. April 2016

Orangen-Weißwein-Soße

Für zwei Personen

4 Lauchzwiebeln	2 Orangen	220 ml Rinderfond
20 ml trockener Weißwein	20 ml Obstessig	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in circa 5 cm lange Stücke schneiden. Orangen waschen, trockenreiben und von einer der beiden Orangen Zesten abziehen. Beide Orangen auspressen. Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen, Wein und Essig zugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Orangensaft dazugeben, Orangenzesten und Lauchzwiebeln hinzufügen. Rinderfond angeben und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pascal Marcy am 25. Juli 2016

Paleo-Ketchup

Für zwei Personen

600 ml passierte Tomaten	1 EL Akazienhonig	3 EL Apfelessig
1 TL mittelscharfen Senf	1 Prise Salz	1 Knoblauchzehe
1 Prise Nelkengewürz	2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Oregano
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian	Salz
bunter Pfeffer		

Für den Ketchup die passierten Tomaten, den Akazienhonig, den Apfelessig, den Senf, eine Prise Salz, die Knoblauchzehe, das Nelkengewürz, das Tomatenmark, den Oregano, den Rosmarin und den Thymian in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, salzen und pfeffern und für 30 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Julia Fassbender am 08. Juni 2015

Pancetta-Soße

Für zwei Personen

150 g Scheiben Pancetta	1 Zehe Knoblauch	100 g Pecorino
100 g Parmesan	3 Eier	Salz, Pfeffer

Den Pancetta in feine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Knoblauch abziehen, mit einem Messerrücken zerdrücken, mit Salz bestreuen und in die Pfanne hinzugeben. Eiweiß und Eigelb von 2 Eiern trennen und restliches Ei aufschlagen. 2 Eigelbe mit 1 Ei vermengen. Parmesan und Pecorino reiben und hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig schlagen.

Wilhelm Heger am 17. Juli 2017

Pfeffer-Dill-Soße

Für zwei Personen

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Butter
200 ml Sahne	250 ml Gemüsefond	1 EL Senf, mittelscharf
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Muskatnuss	2 EL Pfeffer, grün
2 EL Mehl	Kräuter der Provence	Olivenöl, Salz
bunter Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Dill fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Anschließend die Butter dazugeben und das Mehl darüber sieben. Mit dem Gemüsefond ablöschen und die Sahne dazugeben. Mit Kräutern der Provence und dem Senf würzen. Die eingelegten Pfefferkörner und den Dill zu der Sauce geben. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Sauce mit den Kräutern der Provence, dem Zitronensaft, dem Muskat, dem Salz und dem bunten Pfeffer abschmecken.

Alexander Finger am 19. Januar 2015

Pfefferrahm-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	3 EL eingel., grüner Pfeffer	3 EL Cognac
500 ml Rinderfond	200 ml Schlagsahne	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	

Einen Esslöffel Butter und Mehl miteinander verkneten und in den Kühlschrank stellen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne einen Esslöffel glasig dünsten. Pfefferkörner dazugeben und mit Cognac ablöschen. Fond und Sahne angießen. Die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Fleischsaft mit in die Sauce gießen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce mit der Mehlbutter binden.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018

Pflaumen-Soße

Für 2 Personen

Für die Pflaumensauce:

1 Apfel	1 Zitrone	1 Knolle Ingwer à 3 cm
5 TK-Pflaumen	250 g getrocknete Pflaumen	80 g getrocknete Aprikosen
300 ml Gemüsefond	10 ml Pflaumenwein	$\frac{1}{2}$ TL Flüssiger Blütenhonig
1 TL gemahlener Anis Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	Salz

Für die Pflaumensauce Gemüsefond erhitzen und getrocknete Früchte darin fünf Minuten ziehen lassen. Früchte abtropfen lassen, Fond auffangen, Früchte würfeln. Apfel schälen, entkernen und reiben. Ingwer schälen und fein hacken. Zitrone auspressen und die Hälfte des Saftes zusammen mit dem Fond, dem Ingwer und dem restlichen zerkleinerten Obst aufkochen. Zimt hinzugeben. Bei niedriger Temperatur 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, oft umrühren, anschließend pürieren. Mit Honig, Anis und Pflaumenwein abschmecken.

Claudia Büchner am 03. März 2016

Pilz-Madeira-Velouté

Für zwei Personen

2 Schalotten	300 g braune Champignons	50 g Butter
2-3 TL Mehl	75 ml Madeira	200 ml Geflügelfond
150 g Schlagsahne	1 Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Butter in einer Sauteuse oder hohen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl unterheben und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen. Fond und Sahne nach und nach zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 min. einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Tatjana Büttner am 24. September 2018

Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

100 g Pilze	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
3 EL Sojasauce	70 g Sahne	1 TL Stärke
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Die Pilze mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und 5 Minuten in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Sojasauce unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anni Friesinger-Postma am 16. Oktober 2017

Pilz-Sahne-Soße

Für zwei Personen

60 g Champignons	60 g Kräuterseitlinge	2 Steinpilze
70 ml Kalbsfond	100 g italienische Kochsahne	1 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum
50 g Butter	50 g Olivenöl	Salz, Pfeffer

Pilze putzen und portionsweise in einer Pfanne mit einem Butter-Olivenöl-Gemisch anbraten. In einem Topf den Fond einkochen lassen, Sahne dazugeben noch etwas weiterkochen lassen. Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und in eine Knoblauchpresse geben. Pilze, Petersilie, Basilikum, gepressten Knoblauch und Zitronensaft zur Sahne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wilhelm Dammann am 25. Januar 2016

Remouladen-Soße

Für zwei Personen

1 TL Sardellen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Gewürzgurken
1 TL Kapern	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
10 ml Worcestershiresauce	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	125 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Petersilie, den Kerbel und den Estragon waschen, abzupfen und klein hacken. Die Sardellen in feinste Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kaper sowie die Gewürzgurken ebenfalls klein hacken. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft sowie der Worcestershiresauce und dem Zucker verrühren und langsam das Sonnenblumenöl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise verrühren. Abschließend die kleingehackten Kräuter und die anderen Zutaten untermengen und die Remoulade mit Salz abschmecken.

Brigitte Kuhn am 23. März 2015

Riesling-Soße

Für zwei Personen

150 ml trockener Riesling	150 ml Fischfond	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	125 ml Sahne	5 EL Butter
6 Senfsaatkörner	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 TL Zucker	1 EL Mehl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter und einem Teelöffel Zucker anschwitzen. Mit Riesling und Fischfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Senfsaatkörner und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit abgezogener Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Muskatnussabrieb und Zucker hinzugeben. Knoblauchzehe entfernen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce reduzieren. Zum Schluss die Reduktion durch ein feines Sieb gießen mit Sahne und Mehl binden. Mit der übrigen Butter aufmontieren und geschlagene Sahne unterheben.

Daniela Guckenberger am 22. Februar 2016

Rotwein-Butter-Soße

Für zwei Personen

1 rote Zwiebel	50 g kalte Butter	125 ml Rotwein
125 ml roter Portwein	20 ml Marsala	1 Zweig Thymian
10 g Zucker		

Für die Rotweinbutter die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die roten Zwiebelstreifen zugeben und kurz mitrösten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Thymianzweig waschen und kleinhacken. Den Portwein mit dem Thymian und dem Marsala zur Sauce hinzugeben und alles auf etwa 100 Milliliter einreduzieren lassen und durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss das Stück kalte Butter in Würfel schneiden nach und nach unter ständigem Rühren zugeben.

Tom Grischko am 18. Juni 2014

Rotwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

100 g geräucherter Speck	15 schwarze Oliven	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	150 ml Sahne	250 ml trockenen Rotwein
50 ml Rinderfond	50 ml Cognac	10 g Korinthen
$\frac{1}{2}$ EL grüner Pfeffer	Thymianblüten	Salz

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Bacon würfeln, Oliven halbieren und Pfeffer mörsern. In einer Pfanne Bacon und Zwiebel anbraten. Mit Rotwein ablöschen, etwas Fond hinzugeben. Anschließend Sahne, Knoblauch, Oliven, Thymianblüten, Korinthen, grünen Pfeffer und Cognac zugeben. Mit Salz abschmecken.

Elke Jureit am 27. Juni 2016

Rotwein-Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

1 Rote Zwiebel	10 g Bitterschokolade (70%)	30 g kalte Butterwürfel
125 ml Rotwein	125 ml Portwein	80 ml Rinderfond
1,5 EL Marsala	1 EL Zucker	1 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schokolade zerkleinern. Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Zwiebelstreifen zugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen und etwas Rinderfond, Marsala und Thymian zufügen und auf etwa 100 Milliliter einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Zerkleinerte Schokolade zur Sauce geben und auflösen. Anschließend eiskalte Butter einrühren und beiseite gestellte Schalotten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Manfred Königs am 13. April 2016

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark	250 ml halbtr. Rotwein
2 EL Aceto-Balsamico	3 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Prise getr. Majoran	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun braten und beiseite stellen. Restliche Butter in einem Topf erhitzen und Zucker darin leicht karamellisieren. Thymianzweig waschen und trocken tupfen. Mit Tomatenmark in den Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze leicht andünsten. Mit Wein und Essig ablöschen und kurz köcheln lassen. Gebratene Zwiebeln hinzufügen und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Laura Bernhard am 27. Januar 2016

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Karotte	
1 Zwiebel	200 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein
400 ml Wildfond	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	1 EL Tomatenmark	2 EL Mehl
4 EL Johannisbeergelee	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und grob schneiden. Sellerie und Karotte von der Schale befreien und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Tomatenmark anbraten, Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Wildfond aufgießen. Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeer in einen Teebeutel geben und dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit Butter, Gelee, Salz und Pfeffer verfeinern.

Franziska Schmitt am 13. November 2017

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

1 Speisezwiebel	1 Peperoni	30 g Rosinen
300 ml trockener Rotwein	20 g Butter	1 EL Tomatenmark
2 EL Kastanienhonig	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 TL gemahlener Koriander
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Piment	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Zwiebel abziehen, fein hacken und in Butter anbraten. Peperoni längs aufschneiden, von Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. Peperoni, Rosinen, Thymian, Wacholderbeeren, Tomatenmark, Kastanienhonig, gemahlene Koriander und Piment dazugeben und abschmecken.

Megi Balzer am 08. Februar 2016

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

250 ml Rinderfond	250 ml Rotwein	200 ml Portwein
100 g kalte Butter	1 TL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker
1 Nelke	Salz	Pfeffer

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zucker und Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Rinderfond, Nelke, Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Butter in Würfel schneiden. Die Rotwein-Fond-Flüssigkeit durch ein Sieb passieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter mit einem Schneebesen unterschlagen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Elvira Müller am 16. Juni 2017

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

1 Mohrrübe	1 Knollensellerie	1 große Zwiebel
1EL Tomatenmark	1EL Pfefferkörner	1EL Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	200 ml Rotwein	400 ml Kalbsfond
Olivenöl	rosenscharfes Paprikapulver	Weißwein
200 ml Sahne	Zitronensaft	Knoblauch
Ingwer	Petersilie	Salz, Pfeffer

Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen, alles kleinschneiden. Alles in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Rotwein sämig einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen. Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Das ganze gut 20 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen; mit Paprikapulver würzen.

Weißwein und 200 ml Sahne hinzufügen; Knoblauch, Ingwer hinzugeben und nach drei Minuten wieder entfernen. Kleingehackte Petersilie einsteuen. Sauce sämig einkochen lassen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Klaus-Dieter Braun am 07. März 2016

Safran-Hollandaise

Für zwei Personen

1 Schalotte	2 Eier	1 TL Senf
65 g Butter	50 ml trockener Weißwein	1 TL Senf
1 Zitrone	0,2 g Safranfäden	1 Lorbeerblatt
1 TL weiße Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, weiße Pfefferkörner, Schalotte, Lorbeerblatt sowie die Hälfte des Safrans in einem Topf aufkochen und reduzieren. Weinreduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelbe, Senf sowie die zweite Hälfte des Safrans zur Weinreduktion geben. Über einem Wasserbad cremig schlagen. Die Hitze reduzieren und flüssige Butter nach und nach kräftig unterschlagen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Robin Louis am 20. Juni 2016

Safran-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Eier	40 g Butter
200 ml Schlagsahne	100 ml Fischfond	5 EL Anispastis
200 ml Weißwein, trocken	3 EL Distelöl	Safran
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter anbraten. Die Schalotten mit dem Anispastis, dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und zwei Minuten kochen lassen. Anschließend die Schlagsahne und den Safran hinzugeben, salzen und pfeffern und für sieben Minuten einkochen lassen. Die Soße passieren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Karola Vosen am 06. Mai 2010

Sauce béarnaise

Für zwei Personen

2 Schalotten	100 g Butter	3 Eier
150 ml Weißwein, halbtrocken	2 EL Weißweinessig	3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel	Weißer Pfeffer	Cayennepfeffer
Salz		

Pfefferkörner zerdrücken, Schalotten abziehen und fein hacken. Estragon und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls klein hacken. Einen TL Kräuter beiseitelegen. Essig, Weißwein, Estragon, Kerbel, gemahlene Pfefferkörner und Schalotten in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Den Sud anschließend durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Eier trennen und Butter schmelzen. Den Sud über einem Wasserbad mit den 3 Eigelb aufschlagen. Anschließend die geschmolzene Butter langsam unter die Eigelbcreme rühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Bernhard Deterts am 20. Juni 2016

Tomaten-Granatapfel-Salsa

Für zwei Personen

6 Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	1 rote Peperoni
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 TL Sherryessig	1 TL brauner Zucker	1 Zweig Minze
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Granatapfel vierteln und entkernen. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Cherrytomaten und Peperoni fein würfeln. Die Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Limette waschen, abreiben, halbieren und mit auspressen.

Tomaten, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch und Granatapfel mit Limettensaft und -abrieb verrühren. Zucker, Sherryessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer unterheben und mit gehackter Minze, Salz und Pfeffer etwa 10 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

Sibylle Blötscher am 18. Januar 2018

Tomaten-Soße

Für zwei Personen

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Karotte
5 Cocktailtomaten	400 g pass. Dosen-Tomaten	150 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Lorbeerblatt	1 Stück Zimtrinde	edelsüßes Paprikapulver
Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Cocktailtomaten und Karotte waschen und trocken tupfen. Karotte reiben. Cocktailtomaten vierteln. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Cocktailtomaten darin anschwitzen. Karotte, passierte Tomaten und 100 Milliliter Gemüsefond dazugeben. Lorbeerblatt, halbe Vanilleschote und Zimtrinde beifügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt, Zimtrinde und Vanilleschote entfernen, Sauce pürieren. Olivenöl untermischen. Basilikumblätter abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unterheben. Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz Gemüsefond nachschütten.

Klaus-Dieter Braun am 11. April 2016

Tomaten-Soße

Für zwei Personen

500 g Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote Schote Chili	$\frac{1}{2}$ Bund Fenchelgrün	2 EL eingelegte Kapern
1 Zitrone (Saft)	1 TL Zatar	100 ml Rotwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Chilischote halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotte zusammen mit Knoblauch und der Chilischote andünsten. Die Tomaten und das Fenchelgrün dazugeben und die Sauce einkochen lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Anschließend den Rotwein hinzugeben und mit Zitronensaft, Zatar, Kapern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Katharina Skibowski am 05. Februar 2018

Vanille-Soße

Für zwei Personen

1 Vanilleschote	2 Eier	125 ml Milch
25 g Zucker		

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Eine halbe Schote mit Milch im Topf aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen. Mark der Vanilleschote in die Milch ziehen, Schote herausnehmen. Eier aufschlagen, trennen und zwei Eigelbe und Zucker drei Minuten in einer Schüssel schlagen bis eine dickflüssige Masse entsteht. Diese nach und nach unter die heiße Milch rühren. (Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.) In einem Topf Wasser erhitzen, Schüssel in den Wasserdampf halten und die Eimasse solange rühren bis sie cremig ist. Anschließend Schüssel in Eiswasser stellen unditerrühren bis sie abgekühlt ist.

Wilhelm Dammann am 28. Januar 2016

Weißwein-Käse-Soße

Für zwei Personen

100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	150 g Gruyère-Käse
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili
100 g Crème-fraîche	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ein Esslöffel Butter im Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Käse hobeln, mit Crème fraîche einrühren und circa fünf Minuten köcheln lassen.

Melanie Globerger am 24. Februar 2016

Weißwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

100 g Champignons	50 g Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Tomaten	20 g Butter	150 ml Weißwein
150 g Sahne	50 ml Gemüsefond	50 g Petersilie
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Butter anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Die Tomaten schneiden und in die Pfanne geben. Den Rosmarin zugeben. Die Champignons kleinschneiden und dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne, die Petersilie und den Gemüsefond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Danny Graf am 09. Februar 2015

Weißwein-Soße

Für zwei Personen

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	250 ml Sahne
250 ml Trockener Weißwein	250 ml Fischfond	100 ml Crème de Cassis
1 TL Sambal Oelek	1 TL Johannisbeergelee	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Oregano	3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
Olivenöl		

Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen. Das Sambal Oelek, das Johannisbeergelee und den Crème de Cassis zusammen mit den Pimentkörnern und dem Lorbeerblatt dazugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce anschließend durch ein Sieb geben. Das Basilikum und den Oregano vom Stiel zupfen, mit den Kräutern vermengen und aufschäumen.

Lennart Fricke am 16. Juli 2014

Weißwein-Soße

Für zwei Personen

300 ml trockener Weißwein	200 ml Sahne	1 Schalotte
100 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Weißwein, Schalottenwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit eiskalten Butterstückchen montieren und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Klaus-Dieter Braun am 21. November 2018

Wermut-Prosecco-Soße

Für zwei Personen

50 ml trockener Wermut	50 ml Prosecco	2 Schalotten
75 ml Fischfond	75 ml Sahne	1 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	2 Stiele Basilikum	1 Prise Cayennepfeffer
Olivenöl	Meersalz	

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl und Butter erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Wermut und Prosecco ablöschen. Fischfond auffüllen und zehn Minuten reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen, salzen und mit Cayennepfeffer würzen.

Sauce mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit wenig Olivenöl in einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten.

Christian Hölker am 04. Juli 2016

Whisky-Soße

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	3-4 EL Olivenöl	200 ml Sahne
200 ml Milch	50 ml Whisky	200 ml Gemüsefond

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin mit glasig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, Sahne, Milch und Whisky hinzufügen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rene Eggl am 22. September 2016

Wild-Soße

Für zwei Personen

150 g Wildknochen	100 g Möhren	100 g Lauch
100 g Knollensellerie	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
500 ml Wildfond	150 ml Gemüsefond	250 ml Rotwein
100 ml Portwein	50 g Tomatenmark	5 Wachholderbeeren
1 Msp. Lebkuchengewürz	1 Nelke	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	100 g Butter
1 EL Speisestärke	Rapsöl	

Wildknochen waschen und mit den Parüren in Rapsöl scharf anbraten. Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhren, Lauch und Sellerie putzen, würfeln und mit Zwiebel in einem zweiten Topf in wenig Rapsöl anschwitzen. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen, Pimentkörner, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und zerdrückte Wachholderbeeren hinzugeben.

Zwischenzeitlich die gerösteten Wildknochen und die Parüren zugeben. Alles für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgießen, erneut in einer Pfanne erhitzen und einreduzieren. Mit Portwein und Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen.

Sauce mit Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Butter aufmontieren. Knoblauch abziehen, klein schneiden und zum Aromatisieren zugeben. Sauce bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Klaus-Dieter Braun am 19. November 2018

Index

Apfel, 1, 2, 19

Balsamico, 1

Barbecue, 1, 2

Butter, 6, 8, 15

Champignon, 3

Chili, 4

Curry, 5, 8

Erbsen, 3

Fenchel, 9, 20

Grüne, 5

Gurke, 6, 14

Hollandaise, 11, 18

Käse, 7, 20

Kräuter, 12

Lauch, 3, 11

Limette, 8

Möhren, 3, 4, 7, 8, 16, 19, 22

Mangold, 6

Obst, 7, 11

Paprika, 1, 2, 8, 17, 19

Pfeffer, 12, 13

Pilze, 3, 9, 13, 14, 21

Rahm, 13, 14

Rettich, 10

Rotwein, 15–17

Safran, 18

Salsa, 6, 9, 11, 19

Sellerie, 1, 3, 8, 16, 17, 22

Senf, 1

sonstige, 4, 5, 12, 13, 15, 18, 21, 22

Tomaten, 1–4, 6, 8, 9, 11, 12, 16, 17, 19–22

Vanille, 6, 20

Wild, 22