

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Soßen

2008-2015

143 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Apfel-Dressing mit Ponzu-Soße	1
Apfelmus-Soße	1
Aprikosen-Curry-Soße	1
Arrabbiata-Soße	2
Austern-Soße	2
Béchamel-Soße	2
Balsamico-Erdbeer-Soße	3
Balsamico-Schaum-Soße	3
Barbecue-Soße	3
Birnen-Soße	4
Blitz-Tomaten-Soße	4
Bolognese-Soße	4
Braune Butter-Soße	5
Brotsud	5
Champignon-Soße	5
Chili Mayonnaise	6
Chili-Limetten-Dressing	6
Chili-Soße	6
Chimichurri-Soße	7
Chorizo-Soße	7
Cocktail-Soße	7
Crème-Soße	8
Curry-Kokos-Soße	8
Curry-Soße	8
Curry-Soße	9
Currywurst-Soße	9

Dattel-Butter-Soße	9
Dill-Creme	10
Estragon-Soße	10
Fenchel-Soße	10
Gemüsebrühe-Soße	11
Gorgonzola-Soße, Salbei- und Trüffel-Butter-Soße	11
Gorgonzola-Soße	11
Grüne Fisch-Curry-Soße	12
Grüne Schnittlauch-Soße	12
Grüne Soße	12
Granatapfel-Vinaigrette	13
Grill-Soße I	13
Grill-Soßen 'BBQ Salsa' und 'Gelber Ketchup'	14
Gurken-Soße	14
Hackfleisch-Soße	15
Hamburger grüne Soße	16
Holländische Soße	16
Hummer-Soße	16
Jäger-Soße	17
Käse-Soße	17
Kürbis-Curry-Soße	17
Kürbis-Soße	18
Kalb-Soße	18
Karamell-Soße	18
Karotten-Koriander-Soße	19
Kartoffel-Dill-Soße	19
Kartoffel-Paprika-Soße	20
Knoblauch-Kräuter-Soße	20
Kokos-Parmesan-Soße	21
Kräuter-Senf-Soße	21
Kresse-Soße	21
Lamm-Soße	22
Lauch-Soße	22

Lava-Soße	22
Leinöl-Soße	23
Limetten-Soße	23
Mandarinen-Soße	23
Mandel-Soße	23
Mango-Feigen-Curry-Soße	24
Meerrettich-Soße	24
Meerrettich-Soße	24
Minz-Soße	24
Morchel-Rahm-Soße	25
Morchel-Rahm-Soße	25
Ofen-Tomaten-Soße	25
Orangen-Butter-Soße	26
Orangen-Soße	26
Orangen-Soße	26
Paprika-Dip	27
Paprika-Soße	27
Paprika-Soße	27
Parmesan-Champignon-Soße	28
Pfeffer-Soße	28
Pfeffer-Soße	28
Pilz-Fisch-Soße	29
Pilz-Soße	29
Pilz-Soße	29
Piri-Piri-Soße	30
Pommery-Senf-Soße	30
Röstzwiebel-Soße	30
Rahm-Rosenkohl	31
Reh-Soße	31
Reh-Soße	31
Remoulade	32
Remouladen-Soße	32
Riesling-Soße	32

Rote-Beeren-Soße	33
Rote-Bete-Soße	33
Rotwein-Pflaumen-Soße	33
Rotwein-Soße	34
Rotwein-Soße	34
Rotwein-Wild-Soße	34
Süße Chili-Soße	35
Safran-Soße	35
Sauce a la Porquerolaise	36
Sauce hollandaise klassisch und light	37
Sauce Rouille	38
Schnittlauch-Butter-Soße	38
Schnittlauch-Soße	38
Schokoladen-Soße	38
Senf-Soße	39
Senf-Soße	39
Senf-Soße	39
Sesam-Ingwer-Soße	40
Sesam-Soße	40
Sherry-Soße	40
Soße Bearnaise	41
Soße Tatare	41
Spaghetti-Soße	41
Speck-Soße	42
Speck-Soße	42
Tamarinden-Soße	43
Teriyaki-Soße	43
Tintenfisch-Soße	44
Tomaten-Kapern-Salsa	44
Tomaten-Minz-Salsa	45
Tomaten-Soße	45
Tomaten-Soße	46
Tomaten-Soße	46

Tomaten-Soße	46
Tomaten-Soße	47
Tomaten-Sugo	47
Tomaten-Vinaigrette	48
Tomatisierte, rote Bearnaise	48
Trüffel-Soße	49
Universal-Soße	49
Vanille-Soße	49
Vanille-Soße	50
Wild-Soße	50
Wild-Soße	50
Wild-Soße	51
Wild-Soße	51
Wild-Soße	51
Wild-Soße	52
Zitronen-Sauer-Rahm-Soße	52
Zweierlei Soßen	52
Zwiebel-Soße	53

Index **54**

Apfel-Dressing mit Ponzu-Soße

Für 2 Portionen

3 EL Sojasoße	Saft einer Zitrone	100 ml Sake
100 ml Mirin	Olivenöl	1 Zwiebel
1 Knoblauch	1 Apfel	70 ml Apfelsaft
2 EL Puderzucker	2 EL Sesamöl	

Sake und Mirin aufkochen. Mit einem Feuerzeug flambieren, so dass der Alkohol verfliegt. Bitte beachten, dass etwas Restalkohol immer in der Soße bleibt. Die Sojasoße mit frisch gepresstem Zitronensaft verrühren und den Puderzucker unterrühren. Nun die verkochte Sake-Mirin-Mischung begeben und verrühren.

Tipp:

Die Ponzusoße am besten rund zwei Monate reifen lassen. Den Apfel als ganze Frucht (mit Schale) reiben. Den Apfelsaft dazugeben und das Ganze salzen und pfeffern. Die Ponzusauce hinzugeben und das Dressing mit einem Schuss Sesamöl aromatisieren. Alles verrühren. Nun die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Auch den Knoblauch abziehen und dünne Stifte daraus schneiden. Beides zum Dressing geben.

Steffen Henssler am 18. 01. 2012

Apfelmus-Soße

Für 2 Portionen

3 Äpfel	ca. 100 g Zucker	1 Stück Ingwer (20 g)
50 ml Weißwein	2 cl Apfelschnaps	

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Einen Topf mit dem Zucker erhitzen und die Apfelstücke darin karamellisieren. Den Apfelschnaps dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Alles zusammen etwa 10 Minuten kochen lassen und dann mit einem Mixstab pürieren. Das Apfelmus auf Tellern, zum Beispiel zu Pfannkuchen, servieren.

Steffen Henssler am 24. 01. 2012

Aprikosen-Curry-Soße

Für 4 Personen

1 Chilischote, rot	200 ml Aprikosensaft	200 ml Weißwein
2 TL Currypulver	1 TL Speisestärke	100 g Butter, kalt
1 Limette	6 Aprikosen	Salz

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Aprikosensaft mit Weißwein, Currypulver und den Chilistreifen aufkochen. Die Aprikosen zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, vom Herd nehmen und stückchenweise die kalte Butter unterrühren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Soße mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Johann Lafer am 26. Juni 2010

Arrabbiata-Soße

Für 4 Portionen

250 g geschälte Tomaten (Dose)	2 rote Paprika	2 milde Peperoni
2 Karotten	2 Zwiebeln	1 Bund Basilikum
50 g getrocknete Tomaten	50 g Frischkäse	

Alle Zutaten grob schneiden, in einen Topf geben und 2,5 Std köcheln lassen, abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit Frischkäse, Basilikum, getrockneten Tomaten und grünen milden Peperoni anrichten. Diese schmackhafte Soße passt zu allen Nudelarten.

Frank Rosin am 10. März 2015

Austern-Soße

Für 4 Personen

100 g Schalotten	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	2 g Piment-d'Espelette	8 Austern, Sylter Royal
1 Bund Estragon	Fischkarkassen	Butter
Kerbel		

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Mit Rotbarbenkarkassen in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Mit Fischfond auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. Sahne und Crème-fraîche hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Piment d'espelette in die Soße geben. Mixen und warm halten. Die geöffneten Austern und den gezupften Estragon in die Soße mixen und passieren. Die Soße darf jetzt nicht mehr aufkochen!

Mario Kotaska am 13. Mai 2011

Béchamel-Soße

Für 4 Personen

100 g Butter	50 g Mehl	0,5 l Milch
50 g Parmesan	Salz	Pfeffer schwarz
Muskatnuss		

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam einsieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. August 2010

Balsamico-Erdbeer-Soße

Für 4 Personen

2 TL Puderzucker	150 ml Rotwein, kräftig	1 TL Sojasoße
1 EL Balsamico, alt, mild	1 Splitter Zimtrinde	0,25 Schote Vanille
0,5 Zehe Knoblauch	1 – 2 Scheiben Ingwer	1 Erdbeere
1 EL Butter, kalt		

In einem kleinen Topf den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Die Sojasoße mit dem Balsamico hinzufügen. Knoblauch und Erdbeere in Scheiben schneiden. Zimt, Vanille, Ingwer und Knoblauch mit den Erdbeerscheiben einlegen und noch einige Minuten darin ziehen lassen, anschließend entfernen und die Butter in die Soße rühren.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2010

Balsamico-Schaum-Soße

Für 4 Personen

1 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	150 ml Fischfond
50 ml Balsamico, weiß	100 ml Sahne	50 g Crème double
30 g Butter, kalt	1 EL Sahne	2 Tomaten
Salz	Pfeffer	Pinienkerne
Kräuter		

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter herausnehmen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben.

Alexander Herrmann am 05. September 2008

Barbecue-Soße

Für 4 Personen

0,5 Orange, unbehandelt	100 ml Ananassaft	100 ml Espresso
300 g Tomatenketchup	1 EL Zucker	1 TL Paprikapulver, geräuchert
10 g Rauchsatz	2 Zehen Knoblauch	1 Msp. Ingwerpulver
Chiliflocken		

Schale der Orange abreiben. Den Ananassaft und den Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Das Ketchup und den Honig dazugeben und glatt rühren. Die Soße mit Paprikapulver, Rauchsatz, Chiliflocken und Orangenschale würzen und nochmals erwärmen. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Alfons Schuhbeck am 26. August 2011

Birnen-Soße

Für 6 Personen

2 El gelbe Senfsaat	2 El Zucker	2 Birnen
20 g frischer Ingwer	Salz	4 El milder Weißweinessig
250 ml Gemüsebrühe	1 Tl Kurkumapulver	1-2 Tl Speisestärke

250 ml Wasser und die Senfsaat in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein Sieb gießen. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Birnen rund um das Kerngehäuse abraspeln und zum Zucker geben. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Leicht salzen und mit Essig ablöschen. Brühe zugießen, aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Kurkuma würzen. Die Birnensoße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei die Birnen gut ausdrücken. Speisestärke in 2 El kaltem Wasser verrühren und in die Soße geben. Unter Rühren aufkochen, Senfsaat zugeben und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Blitz-Tomaten-Soße

Für 4-6 Portionen

3 Tomaten	20 Basilikumblätter	1 Tl Tomatenmark
Salz	Zucker	Pfeffer
5 El Olivenöl	Zitronensaft	1 El kalte Butter

Tomaten putzen und vierteln, mit Basilikum, Tomatenmark, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Die Soße in einem Topf erhitzen, Butter einrühren und schmelzen. Zum Wirsing-Nudel- Strudel servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Bolognese-Soße

Für 4 Personen

800 g Hackfleisch	100 g Zwiebelwürfel	100 g Tomatenmark
100 g Ajvar	0,6 l passierte Tomaten	Weinreduktion
100 g Karotten	100 g Sellerie	100 g Lauch
Oregano, Salz	Pfeffer, Knoblauch	

Das Gemüse vorbereiten; insbesondere in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen. Das Hackfleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren anbraten. Das Gemüse und das Tomatenmark untermischen. Die passierten Tomaten, das Ajvar, die Weinreduktion unterrühren und ca. 20 min. köcheln lassen; mit Salz, Pfeffer, Oregano und Knoblauch abschmecken.

Anstelle von Oregano lassen sich auch andere Kräuter verwenden: Thymian, Salbei, Basilikum. Auch natürliches Glutamat ist zu empfehlen.

NN am 18. November 2014

Braune Butter-Soße

Für 4 Personen

200 ml Kalbsfond	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Limette, unbehandelt	50 g Butterflocken, kalt	50 g Butter, braun
Salz Pfeffer, schwarz		

Einen Streifen Schale der Limette herausschneiden und etwas Saft auspressen. Den Kalbsfond um ein Drittel einköcheln lassen. Halbierter Knoblauchzehe, Ingwer und Limettenschale darin einlegen, einige Minuten ziehen lassen und danach entfernen. Mit einem Teelöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zuerst die Butter, dann die warme braune Butter hinein mixen und nicht mehr kochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Alfons Schuhbeck am 19. Juni 2009

Brotsud

Für 2 Portionen

4 Schalotten	1 EL Koriandersaat	500 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ TL getr., gemahlene Steinpilze	4 Scheiben Pumpernickel	1 EL Brotgewürz
$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander	Rotweinessig, Salz	

Pumpernickel in einem Mixer zerkleinern. Schalotten schälen, halbieren und zusammen mit der Koriandersaat in einem Topf ohne Fett rösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Getrocknete Steinpilze, einen Schuss Rotweinessig und acht Esslöffel Pumpernickel zugeben und aufkochen. Ein Esslöffel Brotgewürz und frischen Koriander in ein feines Sieb legen (am besten ein Mikrosieb) und den Brotsud unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hindurchpassieren. Anschließend den Sud nochmals aufkochen und erneut unter ständigem Rühren durch das feine Sieb passieren. (Die Rückstände vom ersten Passieren werden nicht aus dem Sieb genommen, sondern der Sud wird erneut über die Brotrückstände gegossen und verrührt. Erst dadurch, dass das Brot durch das Sieb gerührt wird, bindet der Brotsud). Wenn der Sud das zweite Mal durch das Sieb passiert wurde, nochmals aufkochen und mit Salz abschmecken. Der Sud eignet sich beispielsweise hervorragend als herzhaftes Sauce zu vegetarischen Gerichten.

Alexander Herrmann am 19. Juni 2014

Champignon-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen.

Johann Lafer am 09. April 2010

Chili Mayonnaise

Für 2 Portionen

3 Eier	300 ml Öl	1 Bio-Zitrone
1 EL dunkles Sesamöl	2 EL Sojasauce	3 EL Chilisauce
3 EL Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

Die Eier trennen und die Eigelb in eine Schüssel geben. Die Eigelb mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse schlagen und nach und nach das Öl dazu fließen lassen (pro Eigelb etwa 100 ml.) Dabei immer weiter schlagen. Die Zitrone auspressen. Die Eimasse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, damit das Öl im Geschmack nicht zu dominant ist. Als erstes einen Esslöffel Sesamöl, drei Esslöffel Chilisauce und drei Esslöffel Crème-fraîche dazugeben. Das Fett der Crème-fraîche umschließt die Schärfe und mildert damit etwas den Geschmack.

Tipp:

Zu der Chili-Mayonnaise passen sehr gut gebackene Speisen, wie z.B. Garnelen in Tempura.

Steffen Henssler am 16. 01. 2012

Chili-Limetten-Dressing

Für 2 Portionen

2 rote Chilischoten	2 Limetten	1 Zwiebel
50 ml Brühe	1 TL Senf	3 EL Essig
1 Eigelb	150 ml Rapsöl	1/2 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen, grob schneiden und das Wurzelstück entfernen. Den Rest in einen Mixer geben. Auch den Knoblauch abziehen und in den Mixer geben. Die Chilischote waschen, vorsichtig schneiden und zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Auch etwas Brühe und einen Schuss Essig darüber geben. Nun den Saft einer frischen Limette in den Mixer pressen und etwas Senf begeben. Das Ganze gut und fein pürieren. Für die Bindung ein Eigelb hinzugeben.

Tipp:

Soll das Dressing länger haltbar sein, dann ohne Eigelb arbeiten. Nun neutrales Rapsöl langsam in den laufenden Mixer geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig, mehr Säure durch den Limettensaft zugeben. Das Dressing ist nun zwei bis drei Tage im Kühlschrank haltbar.

Steffen Henssler am 17. 01. 2012

Chili-Soße

Für 12 Personen

2 Tomaten	1-1 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
2 El Tomatenmark	1 El Zucker	2-3 El Limettensaft
Salz	4 Stiele Koriandergrün	

Von den Tomaten den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Tomaten grob zerschneiden. Tomaten, Chili, Knoblauch, Tomatenmark, Zucker, Limettensaft, 1 Prise Salz und Koriandergrün in einem Blitzhacker fein zerkleinern.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Chimichurri-Soße

Für 4 Personen

1 Schote Chili, rot	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
100 ml Olivenöl	50 ml Weißweinessig	25 g Oregano, getrocknet
Pfeffer	Salz	

Die Chilischote halbieren und fein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und in eine Schüssel pressen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie und die gehackte Chilischote zu den Knoblauchzehen geben und gut verrühren.

Chakall am 03. Februar 2012

Chorizo-Soße

Für 2 Personen

100 g Chorizo	1 Schalotte	1 rote Paprika
50 ml Olivenöl	1 Stiel Thymian	1 TL Paprikapulver
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	Zucker, Piment d'Espelette

Chorizo fein würfen. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika putzen und ebenfalls würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Paprika darin andünsten. Thymian und Paprikapulver zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Paprika weich garen, Chorizo zugeben. Alles aufkochen und das restliche Olivenöl untermischen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Cocktail-Soße

Für 600 ml:

400 ml Tomatenketchup	150 g Mayonnaise	50 ml Orangensaft
2 EL Weinbrand	1 TL Meerrettich	Salz
Pfeffer		

Ketchup mit Mayonnaise, Orangensaft, Weinbrand und Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Die Soße mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Crème-Soße

Für 4 Personen

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frischer weißer Pfeffer

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

Johannes King am 02. Dezember 2011

Curry-Kokos-Soße

Für 4 Personen

1/2 Ananas	4 Schalotten	20 g Ingwer
2 EL Pflanzenöl	3 EL Curry	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	100 ml Kokosmilch
50 g Butter		

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Öl Schalotten anschwitzen, Ananasstücke und Ingwer zugeben, mit Curry bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, dann mit Gemüsebrühe, Sahne und Kokosmilch auffüllen und kurz köcheln lassen.

Sören Anders am 17. Juli 2013

Curry-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Apfel	2 Champignons
1 Ananas	1 Birne	250 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	1 Limone	1 Lachsfilet, klein
Kokosmilch	Curry	Zitronengras
Butter	Salz	Pfeffer Butter

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Lachsfilet, Apfel, Champignons, Zitronengras, Ananas und Birne putzen, in Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit Curry bestäuben und mit dem Fond ablöschen, dann die Sahne und etwas Kokosmilch zum Verfeinern zugeben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Zum Schluss alles passieren und aufschäumen.

Nelson Müller am 11. Juni 2010

Curry-Soße

Für 6 Personen

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 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.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Dezember 2009

Currywurst-Soße

Für 4 Portionen

8 rote Paprika	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark	1 L Brühe	1 Chilischote
200 g Zucker	6 TL mildes Paprikapulver	4 TL scharfes Currypulver
1 Prise Salz	3 EL Öl	

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Paprika grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im dem heißen Öl anschwitzen. Die gewürfelten Paprika dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomatenmark und die fein gehackte Chilischote dazu geben und kräftig verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Curry und Paprikapulver abschmecken. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce vermischen.

Frank Rosin am 15. September 2014

Dattel-Butter-Soße

Für 4 Personen

80 ml Gemüsebrühe	1 – 2 TL Dattlextrakt	1 Prise Chiliflocken, mild
1 Prise Alio e olio	1 Prise Pfeffermischung	100 g Butter, sehr kalt
0,5 Orange, unbehandelt	Salz	

Schale der Orange abreiben. Die Gemüsebrühe in einer Pfanne erwärmen, das Dattlextrakt zugeben und mit Chiliflocken, Alio e olio Gewürzmischung und Pfeffer würzen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und langsam in die Soße einrühren, dabei nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Orangenabrieb würzen.

Alfons Schuhbeck am 11. Juni 2010

Dill-Creme

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Apfel, klein	1 Zitrone
1 Bund Dill	2 Stangen Frühlingslauch	250 g Crème-fraîche
Pfeffer	Salz	Chili

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles mit der Crème fraîche mischen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 19. Februar 2010

Estragon-Soße

Für 4 Personen

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und auskühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 29. August 2008

Fenchel-Soße

Für 4 Personen

1 Knolle Fenchel	100 ml Weißwein, trocken	50 ml Champagner
200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne	1 TL Speisestärke
40 g Butter, kalt	0,5 TL Fenchel-Pfeffer	Puderzucker
Chilipulver, mild	Anis	Salz

Den Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Weißwein und Champagner zusammen auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen, ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Mit etwas Anis abschmecken. Die Sahne hinein rühren. Anis und Fenchelscheiben wieder entfernen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Zuletzt die Butter hinein mixen und mit Salz und dem karamellisierten Fenchel-Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 24. September 2010

Gemüsebrühe-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte 2 EL Butter 1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer 1 Prise Muskat
50 ml Sahne

Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Mehl darüber geben und mit Gemüsebrühe aufgießen und gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne hinzufügen, einmal aufkochen und die Soße mit dem Pürierstab aufmixen.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Februar 2009

Gorgonzola-Soße, Salbei- und Trüffel-Butter-Soße

Für 4 Personen:

400 ml Geflügelfond 100 g Butter 1-2 Stiele Basilikum
200 g pikanter Gorgonzola Pfeffer

Den Fond aufkochen lassen. Butter unterrühren und den Fond etwa zehn Minuten leicht sämig einkochen lassen.

Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. 100 Gramm Gorgonzola zerzupfen, in die Soße geben und schmelzen lassen.

Basilikum hinzufügen. Mit al dente gekochter Pasta und dem restlichen Gorgonzola in Stückchen vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Salbei-Buttersoße:

Den Fond mit einem Stiel Salbei einkochen lassen. Basilikum und Gorgonzola weglassen, dafür zum Schluss etwas fein geschnittenen Salbei in die Soße geben.

Trüffel-Buttersoße:

Basilikum und Gorgonzola weglassen und dafür zum Schluss 20 bis 40 Gramm Trüffel über die fertige Pasta hobeln. Pro Person benötigt man etwa fünf bis acht Gramm - je nach Geldbeutel, denn Trüffel sind teuer.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2013

Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

Gemüsebrühe 150 ml Sahne 200 g Gorgonzola
Zitronenabrieb 2 Schalotten 2 Zweige Thymian
Olivenöl Salz Meersalz
schwarzer Pfeffer

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Thymianblättchen zugeben, mit Sahne ablöschen, mit einem großzügigen Schuss Brühe auffüllen und aufkochen. Dann den Gorgonzola hineinrühren, darin auflösen und mit dem Salz, dem Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2015

Grüne Fisch-Curry-Soße

Für 4 Personen

50 ml Pflanzenöl	3 EL grüne Currypaste	100ml Hühnerfond
500 ml Kokosmilch, ungesüßt	5 Limonenblätter	Salz
2 EL Zucker	3 EL Speisestärke	

Öl in einem Topf erhitzen und die Currypaste darin leicht anschwitzen. Mit dem Hühnerfond ablöschen und gut verrühren, so dass keine Klumpen mehr zu sehen sind. Kokosmilch auffüllen, Limonenblätter zugeben und 10min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Es sollte eine leichte Süße zu schmecken sein und etwas kräftiger mit Salz würzen da die Einlage viel davon annimmt. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit abbinden.

Karlheinz Hauser Montag, 22. Februar 2010

Grüne Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 TL Zitronensaft	1 EL Weißwein
1 EL kräftige Gemüsebrühe	2 Eigelb	1 EL Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, gehackt	2 EL Schlagsahne, steif	1 Prise schwarze Pfefferkörner
Salz		

Für die Soße die Schalotte klein hacken. Schalotte mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und dem Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wird die Soße dick und cremig, sofort vom Feuer gehen, aber weiterschlagen, bis der Schüsselboden keine Hitze mehr abgibt. Nun die Butter, den Schnittlauch und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Vincent Klink Mittwoch, 15. April 2009

Grüne Soße

Für 4 Personen

1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Kresse	1/2 Bund Borretsch	1/2 Bund Pimpinelle
1/2 Bund Sauerampfer	250 g saure Sahne	1 EL Naturjoghurt
3 EL Sahne	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	1 kleine Zwiebel	2 hart gekochte Eier

Inzwischen für die Grüne Sauce die Kräuter waschen und trocken schütteln. Harte Stiele entfernen und die Kräuter fein hacken. Die saure Sahne, den Joghurt und die Sahne in den Küchenmixer geben, zwei Drittel der Kräuter hinzufügen und kurz pürieren. Mit dem Senf, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Zwiebel schälen, die Eier pellen und beides in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Kräutern unter die Sauce mischen.

Jacqueline Amirfallah 30. November 2011

Granatapfel-Vinaigrette

Für 2 Personen

1 Granatapfel	1–2 El milder Rotweinessig	1–2 Tl Zucker
Salz	Pfeffer	5 El Olivenöl
1 Bund Schnittlauch		

Den Granatapfel in der Mitte durchschneiden, eine Hälfte mit einer Zitronenpresse auspressen. Die zweite Hälfte mit der Schnittfläche nach unten über einer Schüssel mit einem Löffel abklopfen, sodass sich die Kerne lösen. Noch anhaftende weiße Zwischenhäutchen entfernen. Granatapfelsaft mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Öl kräftig unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen zur Vinaigrette geben. Zum Fleisch servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Grill-Soße I

Für 4 Portionen

150 g rote Bohnen aus Dose	100 g Dosen-Tomaten	1 El Ajvar
1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Tl Senf
1 Tl Paprika edelsüß	Salz, Pfeffer	Essig, Zucker
1 Bund frische Kräuter	1 Tl Sambal Oelek	Olivenöl

Bohnen waschen, mit Tomaten, Knoblauch und Ajvar in einem hohen Gefäß klumpenfrei pürieren. Sodann Salz, Pfeffer, Essig, Sambal Oelek, Zucker, Kräuter hinzugeben und pürieren. Die Zwiebel fein hacken, anrösten und in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig abschmecken, mit Olivenöl verfeinern.

NN am 08. Juli 2014

Grill-Soßen 'BBQ Salsa' und 'Gelber Ketchup'

Für 2 Portionen

Für BBQ Salsa:

2 Stangen Frühlingslauch	3 Strauchtomaten	1 rote Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	1 MSP Piment d'Espillette	2 EL Olivenöl
1 TL Rauchöl	1 EL Stärke	Aceto Balsamico
Salz		

Für Gelber Ketchup:

100 g Ananas	100 g Maiskörner (Dose)	100 g Paprikaschote
100 g gelbe Cocktailtomaten	100 ml Orangensaft	3 - 4 TL Zucker
Weißweinessig	Curry, Salz	

Für BBQ Salsa:

Die Haut der Tomaten abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Frühlingslauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit Brühe ablöschen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Tomatenwürfel und Frühlingslauch zugeben, durchschwenken, mit einem Schuss Aceto Balsamico, Salz, Chili, frischem Olivenöl und Rauchöl abschmecken, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Für Gelber Ketchup:

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Curry und Salz würzen, mit einem Deckel verschließen und circa 30 Minuten bei schwacher Hitze leicht simmern lassen, bis alles weichgekocht ist. Anschließend fein pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Essig, Zucker und Curry abschmecken und kalt stellen.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2014

Gurken-Soße

Für 4 Personen

1 Salatgurke, klein	50 g Crème-fraîche	0,5 Zitrone
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Den Saft der Zitrone auspressen. Gurke schälen, entkernen und grob mixen. Crème-fraîche, Butter und Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 20. November 2009

Hackfleisch-Soße

Für 4 Portionen:

Tomatensugo:

3 Dosen gehackte Tomaten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Bolognese:

400 ml Tomaten-Sugo	400 g Gehacktes	75 g Knollensellerie
75 g Möhren	75 g Zwiebel	75 g Speckwürfel
100 ml Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bund Petersilie	Parmesan	

Tomatensugo:

Für die Grundsoße den Knoblauch in zwei Esslöffel Olivenöl leicht bräunen. Dann die gehackten Tomaten hinzugeben, alles würzen und mindestens eine Stunde köcheln lassen.

Die Tomatensoße danach erneut abschmecken. Wer sie pur servieren möchte, rührt das frischgehackte Basilikum sowie einen Esslöffel Olivenöl unter.

Bolognese:

Sellerie, Möhren und Zwiebeln sehr kleine Würfel schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Die Speckwürfel hinzufügen, salzen und pfeffern.

Das Gehackte zum Gemüse und Speck geben. Wenn es durchgebraten ist, mit der Brühe ablöschen. Dann die Tomatensoße und ein Lorbeerblatt hinzufügen, alles mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen.

Damit die Soße nicht dick wird, etwas vom Nudelwasser hinzugeben. Das tut auch dem Geschmack gut. Abschmecken. Je nach Belieben mit frischgehacktem Basilikum oder Petersilie servieren – und mit frischgeriebenem Parmesan.

Tipps:

Die klassische Grundsoße aus Tomaten passt auch prima auf Pizza oder für Lasagne. Bolognese schmeckt mit Gehacktem vom Rind, Lamm oder Wildschwein.

Die Soße 'alla bolognese' wurde nach der italienischen Stadt Bologna benannt, gemeint ist immer eine Variante mit Hackfleisch. Unter 'Sugo' versteht man im Mutterland der Pasta eine Soße auf Basis von Fleischfond und Tomaten.

Je länger eine Sugo vor sich hin köchelt, desto besser, weil aromatischer. Die Soße haftet gut an den Nudeln, wenn sie ohne Öl in reichlich Wasser gekocht wurden.

Für Freunde des Scharfen hier die 'Arrabiata'-Version: 300 Gramm Kirschtomaten halbieren, mit kleingeschnittenen Schalotten, Knoblauch, 2 entkernten Chilischoten in Olivenöl anbraten, mit einem halben Liter der Grundsoße ablöschen.

Kochen Sie ruhig etwas mehr Soße, als Sie brauchen. Reste lassen sich super im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

test April 2011

Hamburger grüne Soße

Für 4 Personen

6 Stiele Petersilie	6 Stiele Estragon	6 Stiele Kerbel
5 Stiele Dill	3 Stiele Minze	4 Stiele Basilikum
4 Stiele Sauerampfer	4 Stiele Liebstöckl	0,5 Bund Schnittlauch
150 g Vollmilch-Joghurt	150 g Crème-fraîche	1–2 Tl Zitronensaft
2–3 El Rapsöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

Kräuterblätter von den Stielen zupfen und den Schnittlauch grob klein schneiden. Die Kräuter zusammen mit Joghurt, Crème-fraîche, Zitronensaft und Rapsöl in die Küchenmaschine geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Holländische Soße

Für 4 Personen

0,5 Zitrone	250 ml Weißwein	1 EL Weinessig
5 Pfefferkörner, schwarz	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
3 Eier, frisch	300 g Butter	Cayennepfeffer
Senfkörner	Salz	

Den Saft der Zitrone auspressen. Wein und Weinessig mit Zitronensaft, zerdrückten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Senfkörnern und einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen (auf circa fünf Esslöffel reduzieren) lassen. In einem Topf die Eigelbe mit der Weinreduktion und etwas Salz schaumig schlagen. Den Topf in das heiße Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen, eine dickcremige Masse schlagen. Die lauwarme, flüssige Butter nach und nach darunter schlagen, bis eine stabile Bindung zustande kommt, dann die restliche Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Die fertige Soße mit Cayennepfeffer und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Stefan Marquard am 24. Juni 2011

Hummer-Soße

Für 4 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Schalotten	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	1 Lorbeerblatt	2 Basilikumblätter
400 g Sahne	1 Limette	Hummerkarkassen	Olivenöl
Tomatenmark	Cognac	Weißwein	Salz
Pfeffer	Sahne		

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

Nelson Müller am 17. September 2010

Jäger-Soße

Für 4 Portionen

500 g Pilz-Mischung	50 g Speck	1 Zwiebel
1 Schuss Zitronensaft	300 ml Sahne (Braten-Soße)	

Mischpilze mit Speck und Zwiebeln anbraten. Danach mit der Bratensauce oder Sahne auffüllen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Käse-Soße

Für 2 Personen

70 g Bergkäse	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Mehl	300 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt

Den Käse fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Soße kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Soße schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Zitronenschale abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010

Kürbis-Curry-Soße

Für 4 Personen

250 g Hokkaidokürbisfleisch	350 ml Gemüsebrühe	0,5 TL Ingwer
1 Zehe Knoblauch	1 EL Curry, mild	100 ml Kokosmilch
2 EL Butter, kalt	Salz	Chilipulver, mild
1 EL Butter, braun	Chilisalز, mild	

Ingwer und Knoblauch fein reiben. Das Kürbisfleisch in einen Zentimeter große Würfel schneiden, mit der Brühe in einen Topf geben und in etwa 20 Minuten mehr gar ziehen als köcheln lassen. Ingwer, Knoblauch, Curry und Kokosmilch hinzufügen, mit einem Stabmixer pürieren und die Butter hinein mixen. Mit Salz und einer Prise Chili abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2010

Kürbis-Soße

Für 4 Personen

200 g Butternut Kürbis	300 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote, getrocknet
1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer	50 ml Kokosmilch
50 ml Sahne	0,5 Orange, unbehandelt	Chiliflocken
Salz		

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Würfel mit Chilischote, Lorbeerblatt und Ingwer in etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen. Mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Mit einer Priesse Chiliflocken, Orangenabrieb und Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 30. Oktober 2009

Kalb-Soße

Für 4 Personen

2 kg Kalbsknochen	Reste vom Kalbsfilet	3 EL Speiseöl
100 g Karottenwürfel	100 g Selleriewürfel	100 g Lauchwürfel
100 g Zwiebelwürfel	1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein
100 ml Rotwein	1 l Fleischbrühe	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce die Knochen in walnussgroße Stücke hacken und zusammen mit den Parüren in einem Topf mit 3 EL Speiseöl scharf anbraten. Das Wurzelgemüse einstreuen und Farbe nehmen lassen. Tomatenmark untermischen, kurz anrösten, dann mit Portwein und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa 2/3 einkochen lassen, dann Fleischbrühe angießen und aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten sieden lassen, mehrmals mit der Schaumkelle abschäumen. Die Sauce passieren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL Butter binden und abschmecken.

Karlheinz Hauser am 07. Juli 2015

Karamell-Soße

Für 6 Portionen

4 Eier	20 g Butter	250 ml Milch
250 ml Sahne	60 g Zucker	1 Vanilleschote

Zuerst den Zucker in den Topf schütten und karamellisieren lassen. Ab und zu den Topf schwenken, nicht umrühren! Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Ein Stück Butter hinzufügen und einrühren. Die Milch und die Sahne dazugeben. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark der Vanilleschote in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen. Nun das Ganze in die Schüssel mit den Eigelben gießen und mit einem Schneebesen verquirlen. Dann die Masse in den Kochtopf umfüllen, auf den Herd zurück stellen und ebenfalls unter Rühren so lange erhitzen, bis sie eine Bindung bekommt. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren.

Steffen Henssler am 25. 07. 2011

Karotten-Koriander-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	2 Karotten	100 g Kirschtomaten
1 EL Butter	125 ml Gemüsebrühe	1 Kaffir-Limettenblatt, klein
0,5 Stange Zitronengras	0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Ingwer, klein	100 g Crème-double	Koriander, gemahlen
Chilipulver, mild	Pernod	Salz

Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Schalotten und Karotten in einem Topf in der Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Tomaten dazu geben, noch kurz mitschwitzen, die Brühe angießen, das Limettenblatt und halbierte Zitronengras zugeben und zugedeckt in 15 Minuten weich dünsten. Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Knoblauchzehe und ein kleines Stück Ingwer fein reiben. Crème double, Orangenabrieb, gemahlene Koriander und jeweils einen halben Teelöffel geriebenen Knoblauch und Ingwer hinzufügen und zu einer sämigen Soße pürieren. Mit Salz, Chili und einem Spritzer Pernod abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 08. Juli 2011

Kartoffel-Dill-Soße

Für vier Personen

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Kartoffel, klein, ca. 80 g	250 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 Schote Chili	1 Scheibe Ingwer
1 Scheibe Knoblauch	50 ml Sahne	1 EL Butter, kalt
1 EL Butter, braun	1 – 2 TL Dillspitzen	Chilipulver, mild
Salz		

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffel schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in 15 bis 20 Minuten weich ziehen lassen. Nach zehn Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Lorbeer, Chili, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Kartoffeln mit der Brühe und Sahne pürieren. Die Butter und braune Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss den Dill hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 27. April 2012

Kartoffel-Paprika-Soße

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	1 rote Paprikaschote	1 unbehandelte Zitrone
200 ml Gemüsefond	0,5 TL gemahlener Kümmel	1 EL Butter
1 Zweig Majoran	1 Zweig Dill	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. Chilischote	3 EL Olivenöl	edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. geräucherter Paprika	mildes Chilipulver	Chilisalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Zwiebel abziehen und in zentimetergroße Blätter schneiden. Die Paprikaschote vom Strunk befreien, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in gleich große Stücke schneiden. Beide Gemüsesorten in 150 Millilitern Fond knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten weich köcheln lassen. Anschließend 1/3 des Gemüses heraus nehmen und das übrige Gemüse mit dem Fond, ein paar gekochten Kartoffelwürfel und dem Olivenöl glatt mixen. Das entnommene Gemüse mit den abgetropften Kartoffelwürfeln in die Soße rühren. Für das Gulaschgewürz etwa eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Die Majoranblätter abzupfen und etwa zwei Teelöffel klein hacken. Den Kümmel mit dem übrigen Knoblauch, der Zitronenschale und dem Majoran klein hacken. Beide Paprikapulversorten mit etwas Wasser glatt rühren. Die Paprikasoße mit einem Teil vom Gulaschgewürz würzen und beide angerührte Paprikasorten dazu geben. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillblätter abzupfen und klein hacken.

Alfons Schuhbeck am 29. Oktober 2010

Knoblauch-Kräuter-Soße

Für 2 Personen

2 Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
3 Stiele Petersilie	2 Stiele Basilikum	1 Tomate
1 EL Kapern	50 ml Fischfond	1 TL Senf
2 EL Zitronensaft	Salz	Pfeffer

Die Sardellenfilets mit dem Knoblauch in einer Kasserolle mit Olivenöl kurz anbraten. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und hacken. Tomate abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den Kapern, dem Fischfond, Senf und Zitronensaft in die Kasserolle geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Salzen und pfeffern und die Soße warm stellen.

Otto Koch am 15. Mai 2009

Kokos-Parmesan-Soße

Für 4–6 Personen

2 Stangen Zitronengras	30 g frischer Ingwer	1 rote Pfefferschote
400 ml Kokosmilch	150 ml Hühnerbrühe	1 Limette
Salz	50 g geriebener Parmesan	Pfeffer

Die Zitronengrasstangen quer halbieren und am besten mit einem Stieltopf aufschlagen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in grobe Stücke schneiden.

Alles mit der Kokosmilch und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Zitronengras, einen Teil vom Chili und Ingwer mit einer Schaumkelle aus der Kokossoße nehmen. Soße mit Limettensaft und Salz würzen und kräftig mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan zugeben. Mit Pfeffer würzen und erneut mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Kräuter-Senf-Soße

Für 4 Personen

30 g Schalotten	2 dl Sahne	15 g Schnittlauch
10 g Kerbel	10 g Dill	30 g Butter
1 dl Weißwein	1,5 dl Fischfond	20 g Honig
10 g Apfelessig	40 g Senfkörner, grob	20 g Senf, scharf
20 g Senf, normal		

Die Schalotten pellen und würfeln. Ein Drittel der Sahne aufschlagen. Schnittlauch, Kerbel und Dill waschen, abtropfen, jeweils vier Bouquets für die Garnitur zupfen und den restlichen Teil jeweils fein schneiden. Die Schalotten-Würfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Dann die Sahne, Honig und Apfelessig zugeben, alles aufkochen, mixen und passieren. Kurz vor dem Servieren den Senf und die Kräuter zugeben, alles ganz kurz erhitzen und aufschlagen. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit die Soße leicht marmoriert ist.

Heinz Wehmann am 01. April 2011

Kresse-Soße

Für 4 Personen

150 g Kartoffeln	600 ml Gemüsebrühe	0,5 Lorbeerblatt, klein
1 Chilischote	50 g Sahne	1 EL Butter, kalt
Bachkresseblätter	1 Msp. Ingwer	0,5 Zehe Knoblauch
Salz Chili, mild, gemahlen	Muskatnuss	

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel mit der Gemüsebrühe, dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in etwa 30 Minuten weich ziehen lassen. Lorbeerblatt und Chili entfernen. Die Kartoffeln mit Brühe, Sahne und der Butter glatt mixen. Die Bachkresseblätter abzupfen, waschen und in das Sahnegemisch mixen. Knoblauch und Ingwer fein reiben, hinzufügen und mit Salz, einer Prise Chili und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 13. November 2009

Lamm-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker	3 EL Portwein, rot	125 ml Rotwein
400 ml Lammfond	1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Scheibe Ingwer	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter, kalt	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Mit Lammfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er leicht sämig bindet. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Zitronenschale einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hineinrühren.

Tipp:

Die Soße kann nach Geschmack auch noch mit Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel Zimt, Nelken, Piment, Muskatnuss und Vanille gewürzt werden.

Alfons Schuhbeck am 18. März 2011

Lauch-Soße

Für 2 Personen

40 g Butter	40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
3 EL Lauch, in feinen Streifen	1 EL frisch geriebener Meerrettich	4 EL Sahne
Salz	1 Prise Muskat	

Die Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze und häufigem Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Nun die Lauchstreifen hinein geben. Drei Minuten kochen und dann mit Meerrettich, Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und mit der Lauchsauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Lava-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 g Tomaten
2 EL Tomatenmark	2-3 EL Olivenöl	1 Orange, unbehandelt
Honig		

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Wenn diese leicht Farbe haben, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten weiter anschwitzen, würzen und die Tomaten zugeben. Die Schale der Orange abreiben. Die Lava-soße bei kleiner bis mittlerer Hitze dickflüssig reduzieren und kurz vor dem Servieren mit Honig und Orangenabrieb vollenden.

Ralf Zacherl am 12. September 2008

Leinöl-Soße

Für 4 Personen

500 ml Geflügelfond 1 Zweig Thymian 50 ml Leinöl, frisch
25 ml Traubenkernöl Meersalz Pfeffer, weiß

Geflügelfond in einem Topf auf etwa 150 Milliliter einreduzieren lassen. Thymianzweig, Leinöl, Traubenkernöl, Meersalz und Pfeffer dazugeben und eventuell kurz mit dem Mixstab aufmixen. Dabei aber den Thymianzweig entfernen. Eventuell noch abschmecken.

Johannes King am 15. August 2008

Limetten-Soße

Für 4 Personen

3 unbehandelte Limetten 20 g Butter 2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond 100 g Sahne

Für die Salbeibutter:

75 g Butter 3 Salbeiblätter Salz, Pfeffer
Basilikumblätter

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

Mandarinen-Soße

Für 4 Personen

1 L Mandarinenensaft 2 Limetten 80 g Ingwer
50 g Butter Tabasco, Zucker, Salz

Den Mandarinenensaft in einem Topf um 1/3 einkochen lassen. Die Limetten halbieren, auspressen und zum Mandarinenensaft geben. Den Ingwer schälen und in die Sauce reiben und köcheln lassen. Kalte Butter stückchenweise in die Mandarinenauce rühren und die Sauce damit binden. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Tabasco, Zucker und Salz abschmecken.

Sören Anders am 25. Oktober 2013

Mandel-Soße

Für 4 Personen

50 g Mandelblättchen 2 Vanilleschoten 2 EL Zucker
400 ml Milch 3 Eigelb 2 EL Sahne

Für die Soße Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Die gerösteten Mandelblättchen in die Soße geben.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Mai 2009

Mango-Feigen-Curry-Soße

Für 4 Portionen

1 Hand getrocknete Feigen	1 Hand getrocknete Mango	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 L Brühe	1 EL Curry,
Pfeffer, Salz, Zucker	1 EL Soßenbinder	1 Schuss Weißwein

Zwiebeln und Knoblauch in Würfeln anschwitzen, getrocknete Früchte dazu und mit Curry abstäuben. Ein Schuss Weißwein dazu und 20 Minuten köcheln. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit Mondamin leicht andicken. Die Sauce einen Tag stehen lassen, dann ist der Genuss noch größer.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

200 ml Brühe	200 ml Sahne	60 g kalte Butter
70 g frischer Meerrettich	1 Saft einer Zitrone	Weißbrotbrösel

Die Brühe in einen Topf geben, mit der Sahne aufgießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden, den Meerrettich hinzufügen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit den Brotbröseln noch die Soße binden.

Karlheinz Hauser Montag, 01. Februar 2010

Meerrettich-Soße

Für 2 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Sahne-Meerrettich	2 EL Butter
2 Schalotten	200 ml Sahne	200 ml Weißwein, trocken
1 TL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schalotten abziehen, in feine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne sowie den Sahne-Meerrettich zu der Soße geben und noch einmal alles aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Alexander Herrmann am 17. September 2010

Minz-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Minze	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Koriander
150 ml Reis-Essig, mild	300 ml Traubenkernöl	2 EL Sesamöl
0,5 Chilischote	Zucker	Salz
Pfeffer		

Minze, Petersilie und Koriander zupfen und in einem Mixer mit dem Essig vermengen. Nun nach und nach das Öl und zum Schluss die gehackte Chilischote dazugeben. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Steffen Henssler am 26. März 2010

Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010

Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

25 g Spitzmorcheln, getrocknet	4 cl Grappa	300 ml Wildfond
300 ml Sahne	400 ml d.ingew.Morcheln	Soßenpulver
Tomatenmark	Salz	Pfeffer

Die bereits eingeweichten Spitzmorcheln gut waschen und vom Sand befreien. Das Spitzmorchelwasser nicht weggießen. Spitzmorcheln und Spitzmorchelwasser aufsetzen und circa zehn Minuten köcheln lassen, anschließend abschütten. Dabei das Wasser wieder auffangen. Die Spitzmorcheln klein schneiden und beiseite stellen. Die Butter von den angebratenen Rehmedaillons nehmen. Soßenpulver in einer beschichteten Pfanne mit etwas Tomatenmark kurz anrösten und mit dem Grappa flambieren, dann mit dem Wildfond ablöschen. Morchelwasser und Sahne hinzufügen und auf eine gute Sämigkeit reduzieren. Die klein geschnittenen Spitzmorcheln zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 31. Oktober 2008

Ofen-Tomaten-Soße

Für 4 Personen

300 g Cherrytomaten	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano	1 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer		

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010

Orangen-Butter-Soße

Für 4 Personen

Salz, Pfeffer	2 Schalotten	
100 g Butter	300 ml Fischfond	50 ml Riesling
120 ml Orangensaft, frisch	1 Spritzer Zitronensaft	2 Stängel Basilikum

Die Schalotten schälen, fein schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten. Mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen, die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Orangensaft dazugeben und wieder etwas einkochen. Zuletzt die restliche Butter in Stücken dazugeben und mit einem Pürierstab gut unter die Sauce mixen, bis sie eine schöne Bindung hat. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und kurz vor dem Anrichten unter die Sauce geben.

Karlheinz Hauser 23. Januar 2012

Orangen-Soße

Für 4 Personen

250 ml Orangensaft	1 – 2 EL Zucker, braun	3 – 4 EL Butter, kalt
2 Zitronen, unbehandelt	Salz	

Orangensaft auspressen. Braunen Zucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit etwas Wasser und Orangensaft auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit der in kleine Würfel geschnittenen Butter montieren.

Alfons Schuhbeck am 17. Oktober 2008

Orangen-Soße

Für vier Personen

2 Würfel Zucker	400 ml Orangensaft, frisch	200 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör	300 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Preiselbeeren
Speisestärke	Butter, Pfeffer, Salz	

Den Würfelzucker karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Das Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Geflügelfond dazugeben und nochmals einkochen lassen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Ali Güngörmüs am 26. Oktober 2012

Paprika-Dip

Für 4 Portionen

2 rote Paprika	1 Stange frische Vanille	0,3 l Geflügelbrühe
1 kleine Zwiebeln	1 EL Zucker	2 Messerspitzen Chilli
0,1 l Weißwein	1 Schale einer Orange	2 Zehen Knoblauch

Paprika mit einem Schälmesser schälen. Gleichmäßige Zwiebelwürfel schneiden, Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Zwiebeln anbraten. Ebenfalls den Knoblauch hinzugeben und anrösten. Jetzt die geschälte Paprika dazugeben, anbraten und das Mark der Vanille dazugeben. Ein wenig Chilli für eine scharfe Note, das ganze dann mit der Brühe und einem Schuss Weißwein einkochen lassen und alles mixen. Paprika-Dip passt optimal zu Fleischgerichte und Pasta.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Paprika-Soße

Für 4 Personen

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken.

Vincent Klink 23. August 2012

Paprika-Soße

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1/2 rote Peperoni	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Zucker		

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

50 g Pfefferkörner, schwarz	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Kalbsfond	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelsstärke
Butterschmalz	Zucker	Salz

Die Pfefferkörner in heißem Butterschmalz so lange anbraten, bis die Körner pitschen. Die Schalotte in grobe Stücke schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian zu den Pfefferkörnern geben, kurz mit braten und mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig, etwas Salz und eine Prise Zucker dazu geben und um die Hälfte reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelsstärke abbinden.

Sybille Schönberger am 17. Juni 2011

Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

1 TL grüne Pfefferkörner	2 Schalotten	2 EL Butter
50 ml Cognac	30 ml Portwein	200 ml Kalbsfond
Salz		

Die grünen Pfefferkörner mit kaltem Wasser abwaschen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf eine gewürfelte Schalotte mit 1 EL Butter anschwitzen, grüne Pfefferkörner zugeben mit dem Cognac und dann mit dem Portwein ablöschen und nahezu einkochen lassen. Dann mit Kalbsfond auffüllen und die Soße nochmals zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Soße mit Salz abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 10. November

Pilz-Fisch-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 EL Butter	4 Champignons	
125 ml Weißwein, trocken	500 ml Fischfond	300 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	3 Zweige Kerbel	Salz	
Pfeffer			

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte in feine Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Danach den Fischfond dazugeben und erneut auf die Hälfte reduzieren. Nun die Sahne und Crème-fraîche dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Kerbel unterrühren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2009

Pilz-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
200 ml Sahne	1/2 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer

Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz braten. Dann Sahne untermischen und aufkochen. Die Soße mit Mehlbutter binden, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 19. November 2008

Pilz-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Vincent Klink am 19. September 2013

Piri-Piri-Soße

Für 200 ml:

8 Knoblauchzehen	4 rote Pfefferschoten	10 Piri-Piri-Schoten
Schale von 1 Bio-Zitrone	5 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	100 ml Rotweinessig	4 El Brandy
ca. 150 ml Olivenöl		

Knoblauchzehen in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Pfefferschoten in Ringe schneiden und zugeben. Piri-Piri-Schoten, Zitronenschale und Kräuter zugeben. Mit Salz, Essig und Brandy würzen und mit Olivenöl bedecken. Das Glas verschließen und kräftig durchschütteln. Ca. drei Wochen ziehen lassen.

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Pommery-Senf-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	20 g Staudensellerie	7 EL Butter
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	5 Pfefferkörner
200 ml Weißwein	100 ml Fischfond	50 ml Sahne
2 EL Pommery-Senf	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
3 Stiele glatte Petersilie		

Eine Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie waschen, evtl. abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotte und Sellerie farblos anschwitzen. Den Lorbeer, 1 Thymianzweig und die Pfefferkörner hinzugeben. Mit Weißwein oder Sekt ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann mit dem Fischfond auffüllen und nochmals einkochen. Die Sahne hinzugeben und einmal aufkochen. Alles durch ein feines Sieb passieren. Den Senf untermischen und mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.

Karlheinz Hauser am 08. September 2010

Röstzwiebel-Soße

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 EL Butter	300 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Zitrone	Majoran, getrocknet
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in zwei Esslöffel Butter mittelbraun anrösten. Den Kalbsfond mit einem Lorbeerblatt dazugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Soße damit sämig binden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauchscheibe, Ingwer, Zitronenschale und Majoran dazugeben, einige Minuten darin ziehen lassen, die ganzen Gewürze anschließend entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010

Rahm-Rosenkohl

Für 4 Personen

500 g Rosenkohl Wasser und Milch 1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche Salz, Pfeffer, Muskat

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit Milch und Wasser knapp bedecken. Rosenkohl ca. 10 Minuten ganz weich kochen und anschließend mit dem Mixstab grob pürieren. Butter und Crème-fraîche untermischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 20. November 2008

Reh-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Rehabschnitte 40 g Butter 200 g Schalotten
150 g Zwiebel 120 g Karotten 120 g Staudensellerie
1 EL Tomatenmark 250 ml Rotwein 500 ml Portwein
3 EL Wildgewürz 2 Kartoffeln, mehlig und klein 2 – 3 l Rindersuppe
2 EL Preiselbeeren Salz Pfeffer

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Schalotten, Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie putzen, kleinschneiden und dazu geben und kurz mit rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Die rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln dazu geben und circa zwei Stunden langsam köcheln lassen. Fleisch und Gemüse soll ganz weich kochen. Durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Salz abschmecken.

Johanna Maier am 07. November 2008

Reh-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker 50 ml Portwein, rot 125 ml Rotwein
300 ml Rehsoße 0,5 TL Speisestärke 1 Prise Wildgewürz

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Rehsoße aufgießen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig binden. Mit Wildgewürz abschmecken und durch ein Sieb gießen.

Alfons Schuhbeck am 22. Oktober 2010

Remoulade

Für 4 Personen

1 Ei	2 TL Kapern	1 Sardellenfilet
1 Essiggurke	1 EL Kräuter, gemischt	150 g Schmand
1 TL Dijonsenf	Pfeffer, schwarz	Chilisalز

Das Ei hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Die Essiggurke ebenfalls fein würfeln und die frischen Kräuter fein hacken. Den Schmand mit Eiern, Kapern, Sardellen, Senf, Kräutern und Essiggurken verrühren und mit Chilisalز und Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 01. April 2011

Remouladen-Soße

Für 2 Personen

1 Eigelb	1 TL Senf	Salz
1 TL Essig	100 ml Sonnenblumenöl	2 Eier, hart gekocht
2 Gewürzgurken	1 Sardelle	1/2 TL Kapern
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	1 TL grober Senf	1 Prise Zucker
Pfeffer	1 Spritzer Tabasco	1 Spritzer Worcestersauce

Für die Remouladensauce Eigelb mit Senf, einer Prise Salz und Essig verrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen das Öl unterrühren zu einer sämigen Mayonnaise. Die hartgekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb durch ein Sieb drücken und unter die Mayonnaise mischen. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurke und Sardelle fein hacken, Kapern abspülen und abtropfen lassen. Alles unter die Mayonnaise mischen Petersilie, Dill, Schnittlauch und Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls unter die Mayonnaise mischen. Mit grobem Senf, einer Prise Zucker, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce abschmecken.

Sören Anders 24. Juli 2012

Riesling-Soße

Für 4 Personen

200 ml Riesling	500 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne
1 EL Crème-double	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Rieslingsoße Wein und Brühe aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011

Rote-Beeren-Soße

Für 4 Personen

1 dl Himbeeressig	20 cl Cassis-Liqueur	20 cl Johannisbeerlikör
5 cl Sherry-Essig	50 g Himbeeren	50 g Johannisbeeren, rot
50 g Johannisbeeren, schwarz	Salz	Pfeffer
Butter		

Himbeeressig, Cassis Liqueur, Johannisbeerlikör und Sherry-Essig circa 15 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren vermengen. Die Fruchtsoße so durch ein Sieb passieren und stoßen, dass das ganze Fruchtfleisch mit durchgedrückt wird. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Lea Linster am 08. August 2008

Rote-Bete-Soße

Für vier Personen

2 Knollen Rote Bete	1 Schalotte	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	1-2 TL Zucker	150 ml Rote Bete-Saft, aus der Flasche
2 Scheiben Ingwer	0,25 Rinde Zimt	1 EL Himbeeressig
1 TL Speisestärke	Kümmel, gemahlen	Salz

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen, Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, bis dieser leicht sämig bindet, durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen, abkühlen lassen.

Alfons Schuhbeck am 05. Oktober 2012

Rotwein-Pflaumen-Soße

Für 4 Portionen

3-4 El Zucker	500 ml Rotwein	2 El Pflaumenmus
Salz	Pfeffer	1-2 El Aceto balsamico

1. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 150-200 ml Flüssigkeit einkochen.
2. Pflaumenmus untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico würzen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Rotweinsauce:

2 Schalotten	250 ml Rotwein, kräftig	1 Zweig Thymian
50 g Butter	250 ml Kalbsfond	1 Zwiebel
Schnittlauch	Meersalz, fein	Pfeffer, schwarz

Die Schalotten klein schneiden, die Hälfte davon zusammen mit dem Rotwein, dem Thymianzweig und dem zerstoßenen Pfeffer in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Rotwein fast sirupartig einkochen lassen. Thymianzweig entfernen. Den Rest der kleingeschnittenen Schalotten in einem kleinen Topf bei milder Hitze in einen halben Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Kalbsfond aufgießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Rotweinreduktion dazugeben, kurz mitköcheln lassen und die Soße durch ein feines Sieb passieren. Die restliche Butter in kleinen Stückchen in die Soße hinein schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Lea Linster am 15. Januar 2010

Rotwein-Soße

Für 4 Personen

50 g Zucker	2 Schalotten	400 ml Rotwein
100 ml Blaubeersirup	50 g Datteln	

Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Schalotten fein würfeln und dazu geben. Mit Rotwein und Blaubeersirup ablöschen. Datteln entkernen und fein hacken, dazu geben und einkochen lassen.

Steffen Henssler am 16. April 2010

Rotwein-Wild-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker	150 ml Rotwein	150 ml Wildfond
1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch	3 Scheiben Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	1 – 2 EL Butter, kalt	0,5 Schote Vanille
Wildgewürz		

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke sämig binden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Knoblauchscheiben, Ingwer und die Orangenschale einlegen, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Prise Wildgewürz und Vanille würzen, salzen und die Butter hinein rühren. Nach einigen Minuten durch ein Sieb abgießen.

Alfons Schuhbeck am 14. Mai 2010

Süße Chili-Soße

Für ca. 300 ml:

2 Knoblauchzehen	30 g frischer Ingwer	2 rote Pfefferschoten
2 grüne Pfefferschoten	2 El Öl	60 g brauner Zucker
2 El Tomatenmark	Salz	Pfeffer
5 Stiele Koriandergrün	60 ml Limettensaft	

Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Pfefferschoten putzen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Pfefferschoten darin andünsten. Zucker zugeben und schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Mit 200 ml Wasser auffüllen und 5 Minuten offen kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 3–4 Minuten kochen. Inzwischen das Koriandergrün mit den zarten Stielen fein hacken. Limettensaft und Koriander zur Chilisoße geben und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Safran-Soße

Für 4 Personen

2 TL Puderzucker	0,125 ml Weißwein	2 EL Wermut
0,125 ml Gemüsebrühe	1 Döschen Safran	100 ml Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	0,5 Zehe Knoblauch
20 g Butter, kalt	Weißwein, reduziert	Alio-e-olio
Salz	Chilisalز	

Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Puderzucker hell schmelzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und auf ein Drittel bis ein Viertel einköcheln lassen. Die Brühe mit dem Safran erwärmen und kurz ziehen lassen. Zur Weißweinreduktion geben und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Sahne dazu geben und mit Chilisalز abschmecken. Orangenschale, Alio e olio, Vanilleschote und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe hinein geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und die Butter hinein mixen. Je nach Geschmack noch mit etwas reduziertem Weißwein abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 20. August 2010

Sauce a la Porquerolaise

Für 4 Personen

0,5 Orange	0,5 Zitrone	150 ml Olivenöl
30 g Karotten	30 g Lauch	30 g Fenchel
30 g Schalotten	30 g Staudensellerie	60 g Tomatenfilets
1 Zehe Knoblauch	10 ml Wermut	10 ml Orangensaft, frisch
400 ml Fischfond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Lorbeerblatt	1 TL Blattpetersilie	1 TL Minze
1 TL Estragon	3 EL Tomatenwürfel	Safran
Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz	Chili

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten, Lauch, Fenchel, Schalotten, Sellerie, Tomaten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, den Orangensaft dazugeben und mit Fischfond aufgießen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale sowie etwas Safran dazugeben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich, aber nicht verkocht ist. Kräuterzweige, Lorbeerblatt und die Zitruschalen entfernen. Mit einem Mixstab anmixen, so dass die Sauce eine leichte Bindung erhält, ein Teil des Gemüses aber noch erkennbar ist. Mit Meersalz, grobem schwarzem Pfeffer und ganz wenig Chili abschmecken. Direkt vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter und die Tomatenwürfel dazugeben.

Johannes King am 09. September 2011

Sauce hollandaise klassisch und light

Für 6 Personen:

Klassisch:

1 Schalotte	1 Thymianzweig	1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner	2 EL Weißweinessig	8 EL trockenen Weißwein
4 EL Wasser	3 Eigelb	200 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	

Mit Jogurt:

50 g Butter	1/2 Zitrone	3 Eigelb
1/2 TL mittelscharfer Senf	120 ml Gemüsebrühe	100 g Jogurt (3,5%)
Salz, Pfeffer, Zucker		

Die Schalotte schälen, grobhacken. Mit Wein, Essig, Wasser, Kräutern, Pfeffer in einen kleinen Topf geben. Alles bei kleiner Hitze um ein Drittel reduzieren. In eine große runde Schüssel sieben.

Drei Eigelb in die abgekühlte Flüssigkeit geben. Einen Topf zirka 2 Finger hoch mit Wasser füllen, zum Kochen bringen. Die Eigelbe über dem siedenden Wasser aufschlagen, bis sich das Volumen vervielfacht hat.

Die geklärte Butter erhitzen, als dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen. Würzen, mit Zitronensaft abschmecken.

Jogurt-Hollandaise:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, warm halten. Die halbe Zitrone auspressen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelbe, Senf und Brühe in eine Schüssel geben. Über dem Wasserdampf mit einem Mixer cremig schlagen, dabei das Volumen mehr als verdoppeln.

Den Jogurt löffelweise unterrühren, zuletzt die Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Abschmecken und erneut kurz Luft unterschlagen.

Tipps:

Die Herkunft der holländischen Soße ist unklar. Eindeutig ist aber ihr Namensbezug auf Holland, der wohl auf den guten Ruf der dortigen Butter zurückgeht. Die Soße wurde womöglich in Frankreich erfunden und durch Hugenotten verbreitet.

Vorsicht im Umgang mit dem Wasserbad. Die Eier dürfen nicht das siedende Wasser berühren, sonst gerinnen sie. Wird es zu heiß über dem Dampf, stellen Sie die Schüssel lieber einmal beiseite.

Rühren Sie die Hollandaise frisch an. Die klassische braucht etwa 30 Minuten, die Jogurt-Hollandaise 20. Danach sollten Sie sie sofort servieren und verzehren. Zum Einfrieren eignet sie sich nicht.

Holländische Soße passt nicht nur zu Spargel, sondern auch zu anderem gegarten Gemüse, hellem Fleisch und Fisch. In Aufläufen kann sie zum Beispiel den Käse ersetzen und eine Kruste bilden. Wer holländische Soße selbst macht, verwendet am besten geklärte Butter. Das ist das reine Butterfett. Dazu die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Für etwa eine halbe Stunde soll sie leise simmern, bis sich drei Schichten bilden: Unten setzt sich Molke ab, in der Mitte das dicke, sattgelbe Fett und oben schwimmt eine Schaumschicht von Eiweißrückständen. Die obere Schicht wird mit einem Schaumöffel abgenommen. Danach lässt man das Butterfett durch ein feines Sieb laufen und trennt es von der Molke.

test Mai 2013

Sauce Rouille

Für 4 Personen

2-3 Pellkartoffeln, gekocht	1 rote Paprika	1 Chilischote
1/2 rote Zwiebel	1 Eigelb	schwarzer Pfeffer
1 Msp. Safranfäden	Salz	Zitronensaft und Abrieb
ca. 120 ml Olivenöl	8-12 Scheiben Baguette	100 g Parmesan

Für die Sauce Rouille die Kartoffeln pellen, die Paprika putzen, in Stücke schneiden und kurz anschmoren. Chilischote aufschneiden, die Kerne entfernen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Alle Zutaten mit Eigelb, Pfeffer, Safran, Salz, Zitronensaft und -abrieb in den Mixer geben und zu einer glatten Sauce mixen. Langsam das Öl dazugeben und durchmixen. Falls nicht genügend Bindung entsteht, kann man etwas Weißbrot hinzugeben.

Tarik Rose am 17. Juli 2015

Schnittlauch-Butter-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	50 g Butter	20 ml trockener Wermut
40 ml trockener Weißwein	1/4 l Fischfond	1 Bund Schnittlauch
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen. Den Fischfond angießen und nochmals etwas einkochen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Soße mit restlicher kalter Butter binden, mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und den Schnittlauch untermischen.

Jörg Sackmann am 29. September 2008

Schnittlauch-Soße

Für 4 Personen

2 Eigelb	1 TL Senf	2 EL Wasser
Ca. 250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Zucker	1 Spritzer Weißweinessig
1/2 Bund Schnittlauch		

Eigelb mit Senf und Wasser vermischen, langsam das Öl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise mischen.

Karlheinz Hauser Montag, 02. August 2010

Schokoladen-Soße

Für 4 Personen

200 g Kuvertüre, dunkel	200 g Sahne	Ingwer, gemahlen
Kardamomsamen, gemahlen		

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen. Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Schokoladensoße verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 09. September 2011

Senf-Soße

Für 4 Personen

35 g Butter	25 g Mehl	2 EL Senf , mittelscharf
375 ml Gemüsebrühe	250 ml Milch	3 EL öl
1 Prise Zucker	0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für die Soße 25 Gramm Butter schmelzen und das Mehl darin unter Rühren etwa eine Minute anschwitzen. Je 250 Milliliter Brühe und Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, das Ganze aufkochen lassen und den Senf unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.

Horst Lichter am 09. Januar 2010

Senf-Soße

Für 2 Portionen

3 TL mittelscharfer Senf	Dijon-Senf	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	500 ml Fischfond
2 cl Wermut	100 ml Sahne	Zucker
2 Stiele Petersilie	2 EL Essig	

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Dann in einem Topf mit Öl anschwitzen. Nun den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in den Topf geben. Die Petersilie zupfen und ebenfalls hinzugeben. Eine Prise Zucker begeben. Das Ganze mit einem Schuss Wermut ablöschen und den Alkohol einkochen lassen. Weißwein hinzugeben und auch hier den Alkohol verfliegen lassen. Dann mit Fond auffüllen. Schon jetzt für den Geschmack einen Löffel mittelscharfen Senf dazugeben. Für eine rahmige Konsistenz die Sahne hinzufügen. Mit einem Stabmixer den Topfinhalt mixen und daraufhin durch ein Sieb passieren. Jetzt den restlichen Senf hinzufügen, um die gewünschte Schärfe zu erhalten.

Tipp:

Senf immer zum Schluss hinzufügen, da seine Schärfe ansonsten verfliegt. Auch den Dijon-Senf in den Mixer geben. Nochmals alles mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten nochmals mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Steffen Henssler am 20. 01. 2012

Senf-Soße

Für 4 Personen

150g Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	125g Puderzucker
1 TL frischen schwarze Pfeffer	250ml Sonnenblumenöl	Salz
1/2 Bund Dill		

Senf in eine Schüssel geben, Essig, Zucker und schwarzen Pfeffer dazu geben und mit dem Handrührger ät vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann langsam unter Rühren das öl zugeben, bis eine sirupartige Soße entsteht. Lachs mit der Soße servieren. Dazu passt Kartoffelrösti oder Baguette.

Vincent Klink am 30. Dezember 2009

Sesam-Ingwer-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
1 Schote Chili, rot	20 ml Sesamöl	50 g Ingwerhonig
50 ml Sojasoße, hell	100 ml Reiswein	30 g Sesam, hell
Salz	Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras klein schneiden und im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Sesamöl in einem Topf erwärmen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anschwitzen. Ingwerhonig zugeben und so lange erhitzen, bis er flüssig wird. Mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und sämig einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und den gerösteten Sesam zugeben.

Johann Lafer am 20. August 2010

Sesam-Soße

Für 4 Personen

3 EL gemischter Sesam	je 1/2 rote und gelbe Paprika	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Koriander	3 EL Reisessig	1 EL Sesamöl
2 EL Sonnenblumenöl	50 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Prise Dayong		

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Paprika putzen und fein würfeln. Basilikum und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Reisessig mit Sesamöl, Sonnenblumenöl und Hühnerbrühe verrühren. Gerösteten Sesam und Paprikawürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Dayong und einer Prise Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Kräuter untermischen.

Karlheinz Hauser Montag, 4. August 2008

Sherry-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	300 ml Sherry	1 kleines Lorbeerblatt
150 ml Fischfond	200 ml Sahne	

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Sherry auffüllen, das kleine Lorbeerblatt zugeben und einige Minuten kochen lassen. Anschließend mit Fischfond und Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Frank Buchholz Montag, 04. April 2011

Soße Bearnaise

Für 6 Personen

1 Schalotte	1/2 Bund Estragon	6 zerstoßene Pfefferkörner
1 TL Essig	1 EL Weißwein	4 Eigelb
250 g Butter		

Für die Soße die Schalotte schälen und fein hacken. Estragon waschen, trockenschütteln und bis auf zwei Zweige fein hacken. Die Estragonzweige mit den zerstoßenen Pfefferkörnern, Essig und Weißwein in einem Töpfchen kurz aufkochen. Dies ist die Reduktion für die Soße-Bearnaise. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion durch ein Sieb passieren und dazugeben. Über dem heißen Wasserbad mit einem feindrahtigen Schneebesen aufschlagen bis alles dickflüssig ist. Den Schlagkessel vom Topf nehmen, immeriterrühren, damit sich die Topfwände etwas abkühlen. In einem dünnen Faden die Butter hineinträufeln. Mit Salz abschmecken und noch gehackten Estragon einstreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009

Soße Tatare

Für 4 Personen

Soße-tartare:

2 Eier	1 TL Senf	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Sonnenblumenöl	3 Essiggurken	1 EL Kapern, eingelegt
1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie Salz	Pfeffer

Etwa einen Teelöffel Saft aus der Zitrone auspressen. Ein Ei hart kochen. Ein rohes Eigelb mit Senf und Zitronensaft mischen. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Gurken, Schalotte, hart gekochtes Ei, Kapern und fein gehackte Petersilie unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebackenen Fischfilets mit Zitronenvierteln servieren.

Andreas C. Studer am 29. Januar 2010

Spaghetti-Soße

Für 4 Personen

100 g Staudensellerie	30 g schwarze Oliven	5 g Sardellen
12 Kirschtomaten	1/2 Bund Basilikum	3 Stängel glatte Petersilie
Zitronen-Abrieb	3 EL Olivenöl	10 g Kapern
20 ml Sherry, medium dry	100 ml Gemüsefond	Pfeffer, Salz
1 EL Butter	Chili	

Staudensellerie fein würfeln. Oliven entkernen, dann fein würfeln. Sardellen fein hacken. Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren. Basilikum und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Staudensellerie anschwitzen. Kapern, Sardellen, Oliven und Kirschtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, Gemüsefond und Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Basilikum, Petersilie und Zitronen-Abrieb untermischen.

Mario Gamba 22. Juni 2012

Speck-Soße

Für 4 Personen

4 Sch. Speck, mager 100 ml Sahne Öl
Schnittlauch Buttercroutons Pfeffer
Salz

Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Fett abgießen, ein Schluck Wasser und die Sahne dazu geben. Nach Geschmack würzen. Mit reichlich Schnittlauch und Buttercroûtons garnieren.

Lea Linster am 06. Mai 2011

Speck-Soße

Für 2 Personen

1 Zwiebel 40 g geräucherter Bauchspeck 1 EL Butter
1 EL Mehl 200 ml Fleischbrühe Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Soße ca. 6 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Die Sauerkrautküchle mit der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Februar 2010

Tamarinden-Soße

Für 4 Personen

1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser	1 Schote Chili, rot
50 g Zucker	1 TL Salz	3 EL Weißweinessig
1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
1 Limette, unbehandelt	0,25 Bund Koriander	1 TL Tamarindenpaste
4 EL Sojasoße, hell		

Asiatisches Tatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	2 EL Ingwer, eingelegt
1 EL Koriandergrün, gehackt	2 EL Sojasoße	1 Msp. Wasabi
0,5 TL Dijonsenf	0,5 TL Tamarindenpaste	1 TL Tomatenketchup
1 EL Sesamöl	Nori-Algenblätter	Knoblauchkresse
Ingwer, eingelegt	Chilisalz, mild	Zucker
Salz		

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Chilischote entstrunken, längs halbieren und entkernen. Den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, fein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Etwa einen Teelöffel Schale der Limone abreiben. Die Korianderblätter fein hacken. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht. Übrige Soße kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Asiatisches Tatar:

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2012

Teriyaki-Soße

Für 2 Portionen

250 ml süßer Reiswein	500 ml Fond	250 ml Sojasoße
200 g Zucker	35 g Speisestärke	

Die Sojasoße in einen Topf geben und den Fond hinzugeben. Den Zucker unterrühren und das Ganze aufkochen lassen. Währenddessen auch den Mirin in einem separaten Topf aufkochen lassen, um den Alkohol aus dem Wein zu ziehen. Am besten den Mirin dabei flambieren. Den ausgekochten Reiswein zu der Sojasoße geben. Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und dem Topf mit der kochenden Soße nach und nach unter Rühren zugeben. Hierbei aufpassen, da die Soße etwas aufquillt. Eine leere Wein- oder Wasserflasche warm ausspülen und mit der Teriyaki-Soße befüllen. Sie ist so mindestens drei Monate haltbar.

Tipp:

Für ein Gericht passen optimal klein geschnittene Hühnchenstreifen. Das Fleisch zunächst waschen und trocken tupfen. Dann salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Öl anbraten. Nun mit der Teriyaki-Soße das Fleisch direkt in der Pfanne marinieren. Das Fleisch auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 19. 01. 2012

Tintenfisch-Soße

Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker
80 ml Weißwein	1 Birne	300 ml Fischfond
80 g Sahne	1/2 Tütchen Tintenfischtinte	0,5 Vanilleschote
Salz	Chili-Flocken	Speisestärke

Die Knoblauchzehe schälen und etwa eine Messerspitze abreiben. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Birne schälen, waschen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in der Brühe weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Weißweinreduktion zur Soße geben und die Sahne mit der Tintenfischtinte und dem Knoblauch hinzufügen. Die Soße mit Salz, Vanillemark, einer Prise Chili-Flocken und Zitronenschale würzen. Mit Speisestärke abbinden und aufschäumen.

Alfons Schuhbeck am 28. Mai 2010

Tomaten-Kapern-Salsa

Für zwei Personen

2 Tomaten	¼ reife Mango	1 Orange
1 Limette	2 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte
1 EL eingelegte Kapern	3 Blätter Minze	1 TL Dillspitzen
1 Prise Zucker	1 TL Olivenöl	mildes Chilisalz
Salz, Pfeffer		

Die Mango schälen, vom Kern lösen und ein Viertel des Fruchtfleischs schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und die Oberseite kreuzweise einritzen. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Tomaten circa 20 Sekunden in das siedende Wasser tauchen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln, die Kerne entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Minzblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Mango, die Frühlingszwiebeln, die Schalotten und die Kapern vermengen. Einen Esslöffel Orangensaft, einen Spritzer Limettensaft, Limettenabrieb, das Olivenöl, die Minze und den Dill zugeben und untermischen. Die Salsa mit dem Zucker und Chilisalz würzen.

Alfons Schuhbeck am 22. August 2014

Tomaten-Minz-Salsa

Für zwei Personen

2 Tomaten	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ kleine, rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Limette
1 EL Olivenöl	Zucker, Salz	schwarzer Pfeffer

Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel abziehen und ein Achtel in feine Würfel schneiden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Die Minze und Petersilie fein hacken. Die Limette waschen, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Die Tomaten, Zwiebel und Chili in einer Schüssel vermengen. Jeweils einen halben Teelöffel der Minze und Petersilie und Limettenschale und Olivenöl unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alfons Schuhbeck am 07. August 2015

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1 Dose Tomaten, geschält	250 ml Rotwein	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Bund Oregano	1 Bund Petersilie
1 Orange	2 EL Puderzucker	1 Gläschen Kapern
200 g Gorgonzola	2 Lorbeerblätter	Arganöl
Salz	Pfeffer	Aceto Balsamico

Den Saft der Orange auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano und Petersilie waschen und klein hacken. Tomaten in Rotwein, einer Chilischote, ein wenig Tabasco, Basilikum, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeerblättern, etwas Aceto Balsamico, Arganöl und dem Saft der Orange aufkochen lassen. Dann Rosmarin hinzugeben und nur ganz kurz mitkochen lassen. Die Soße anschließend durch ein feines Sieb geben. Um die Schärfe der Soße etwas zu nehmen wird Puderzucker karamellisiert und in die Soße gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 22. August 2008

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren.

Johann Lafer am 12. September 2008

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

400 g Pizzatomaten	0,5 Zehe Knoblauch	1 Prise Kräuter
6 EL Olivenöl, mild	1 EL Basilikum, frisch	Chili, gemahlen (mild)
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Tomaten erhitzen, gehackten Knoblauch, italienische Kräuter und Olivenöl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Zuletzt das Basilikum hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 18. September 2009

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

450 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote
150 ml Olivenöl	Meersalz	1/2 Bund Basilikum
50 ml Weißwein	60 ml Gemüsebrühe	50 g Pecorinospäne

250 g Tomaten waschen, trockenreiben und klein schneiden. Knoblauch schälen. Chilischote hacken. Die ganzen Zehen mit der Chilischote und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch entfernen, Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken. Sauce in zurück in den Topf geben.

Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Mit einer Prise Salz und ca. 100 ml Olivenöl zu einer flüssigen Sauce pürieren.

Übrige Kirschtomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe zufügen, kurz aufkochen und würzen.

Tomatensauce mit Basilikum und geräucherten Pecorinospänen anrichten.

Sören Anders am 06. Mai 2013

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
Salz	Zucker	Pfeffer
Olivenöl	Thymian	Rosmarin

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008

Tomaten-Sugo

Für 8 Portionen

800 g reife Tomaten	6 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker	1 große Dose geschälte Tomaten
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano	1-2 Zweige Basilikum	1 getrocknete Chilischote
Pfeffer, Salz		

Die frischen Tomaten waschen und grob würfeln. Schalotten schälen und würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, nach Wunsch die zerbröselte Chilischote dazugeben. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Salz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten samt dem Saft dazugeben. Basilikum dazugeben und die Soße ohne Deckel etwa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Das Basilikum entfernen. Tomatensugo durch eine flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) passieren, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben oder durch ein feines Sieb streichen. Den Sugo nochmals aufkochen lassen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Tomatensugo mit al dente gekochter Pasta vermischen.

Tipp:

Zum Einwecken den Sugo kochend heiß in saubere Gläser füllen und bei circa 80 Grad im heißen Wasserbad im Ofen 20 bis 30 Minuten sterilisieren.

Cornelia Poletto am 12. Januar 2014

Tomaten-Vinaigrette

Für 2 Portionen

6 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 getrocknete Tomaten	1/2 Bund Schnittlauch	50 ml weißer Balsamico
4 Stiele glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Die Tomaten vom Strunk befreien und die Haut kreuzweise einritzen. Einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel abschmecken. Eine halbe Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe abziehen, in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten geben. Die eingelegten, getrockneten Tomaten klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Den Schnittlauch, einen Schuss Balsamico und für die Würze etwas kleingehackte Petersilie dazugeben und das Ganze gut vermengen.

Tipp:

Die Tomatenvinaigrette passt sehr gut Dorade und Rumpsteak.

Steffen Henssler am 09. 02. 2012

Tomatisierte, rote Bearnaise

Für 4 Personen

200 g Butter	4 Schalotten	3 Stiele Estragon
150 ml Weißwein	4 El Weißweinessig	1 Tl zerstoßene Pfefferkörner
4 Eigelb (Kl. M)	1-2 El Tomatenmark	Salz
Zucker	Cayennepfeffer	

Die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten grob würfeln. Die Hälfte des Estragons grob zerschneiden und mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfeffer in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Die restlichen Estragonblätter fein hacken.

Reduktion und Eigelbe in einer Schüssel verrühren und über dem heißen Wasserbad in 3-4 Minuten dicklich aufschlagen. Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, bis die Soße eine cremig-feste Konsistenz hat. Tomatenmark und Estragon unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Zubereitungszeit: 25 Minuten

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Trüffel-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	20 g Butter	25 g Périgordtrüffel
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	50 ml Sahne, flüssig
2 EL Sahne, geschlagen	Salz	

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfeltem Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 28. Januar 2011

Universal-Soße

Für 4-6 Portionen

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	4 El Öl
500 g Geflügelklein	1 El Tomatenmark	8 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	300 ml Rotwein	750 ml Geflügelbrühe
1-2 Tl Speisestärke	Pfeffer, Salz	

Suppengrün und Gemüsezwiebel putzen und grob würfeln. In einem weiten Topf oder Bräter mit dem Öl hellbraun anbraten. Inzwischen Gänseklein grob hacken und Innereien grob würfeln. Alles zum Gemüse geben und bei starker bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braun anrösten. Salzen, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. 200 ml Rotwein zugießen und vollständig einkochen lassen. Restlichen Wein zugießen und ebenfalls ca. 5-10 Minuten einkochen lassen. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 25 Minuten schmoren.

Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf oder eine Schüssel gießen. In ein Fettkännchen füllen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett trennt. Fond in einen kleinen Topf gießen, erneut aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fond rühren, erneut gut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Vanille-Soße

Für 6 Portionen

4 Eier	250 ml Milch	250 ml Sahne
1 Vanilleschote	60 g Zucker	

Zunächst den Zucker in den Topf schütten und darauf die Milch und die Sahne gießen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark der Vanilleschote sowie die Schote in den Topf geben. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Alles kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den gesamten Inhalt langsam zu den Eigelben in die Schüssel gießen und gleichzeitig mit einem Schneebesen verquirlen. Dann das Ganze zurück in den Kochtopf umfüllen und auf den Herd zurück stellen. Die Masse unter Rühren so lange erhitzen, bis sie dickflüssig und cremig wird. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren.

Steffen Henssler am 25. 07. 2011

Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	60 g Zucker	250 ml Milch
3 Eigelb	1 EL Sahne	

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark und auch die Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Eigelb und Sahne aufschlagen, die kochende Milch vom Herd ziehen und die Eigelb mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren. Kräftig rühren, bis die Soße andickt. Die Soße durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008

Wild-Soße

Für 4 Personen

200 g Bauchspeck	1 Zwiebel	6 cl Balsamico
3 dl Rotwein	3 dl Wildfond	30 g Schokolade, zartbitter
Wacholderbeeren	Butter	Salz
Pfeffer		

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und hellbraun werden lassen. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen und dann mit dem Rotwein angießen. Etwas köcheln lassen und dann den Fond dazu geben. Mit grob gemahlenem Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren aromatisieren. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schokolade klein hacken und unter die Soße heben. Durch ein Sieb passieren und noch mal erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Salz abschmecken.

Lea Linster am 01. Oktober 2010

Wild-Soße

Für 4 Personen

250 ml Wildfond	50 ml Rotwein	Wildgewürz
Butter	Salz	Pfeffer
Kardamom	Piment	Nelke
Chili	Muskat	

Wildfond und Rotwein einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kardamom, Piment, Nelke, Chili, Muskat und Wildgewürzen abschmecken. Mit etwas Butter binden.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2008

Wild-Soße

Für 4 Personen

50 g Zucker	2 Schalotten	200 ml Portwein, rot
300 ml Rotwein, kräftig	500 ml Wildfond	4 Zweige Thymian
1 Orange, unbehandelt	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
50 g Butter, kalt	25 g Bitterschokolade (90 %)	2 EL Butterschmalz

Für die Soße den Zucker in dieselbe Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Zesten von der Orange reißen und zusammen mit Thymian, Nelke und Wacholder hinzugeben und einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Würfeln sowie die Schokolade darin auflösen und unterrühren, bis eine sämige Soße entstanden ist.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010

Wild-Soße

Für ca. 500ml:

300 g Rehreste	5 Schalotten	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Olivenöl	1/2 TL Tomatenmark
3 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	3 Zwiebeln
50 g Butter	150 ml Rotwein	150 ml Portwein
1 EL Mehl		

Knochen und Fleischabschnitte abspülen und klein hacken. Schalotten schälen und grob hacken. Möhren und Sellerie putzen, in Stücke schneiden. 1 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch und Knochen darin kräftig anbraten. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Tomatenmark unterrühren und ca. 2 Minuten schmoren. Gemüse, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer zu den Knochen geben. Etwa 1, 5 l Wasser zugeben und alles ca. 2 Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb geben und auffangen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 20 g Butter im Schmortopf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Rot- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Den passierten Fond zugeben und erneut, etwa um die Hälfte einkochen. Mehl und übrige Butter verkneten und kühlen. Die reduzierte Sauce erneut durch ein Sieb geben. Nochmals aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Wild-Soße

Für 4 Personen

20 Süßkirschen	4 Zweige Rosmarin	200 ml Wildjus
Portwein	Rotwein	Butter

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010

Zwiebel-Soße

Für 4 Personen

300 g rote Zwiebeln 80 g Zucker 100 ml Gemüsebrühe
150 ml Rotwein 1 EL Rotweinessig 40 ml Cassis
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf Zucker goldbraun karamellisieren, die Zwiebeln zugeben und mit Brühe und Rotwein auffüllen. Essig und Cassis zugeben und mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 20-30 Minuten langsam köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink am 09. Januar 2014

Index

- Apfel, 1, 8, 10, 13, 21
- Balsamico, 3, 14, 28, 45, 46, 48, 50
- Barbecue, 3
- Bearnaise, 41, 48
- Bechamel, 2
- Bohnen, 13
- Butter, 1–5, 8–12, 14, 16–26, 28–31, 33–35, 37–39, 41, 42, 48–52
- Champignon, 5, 8, 28, 29
- Chili, 1, 3, 6, 7, 9, 10, 17–21, 24, 32, 35, 36, 38, 40, 41, 43–47, 50, 52
- Curry, 1, 8, 9, 12, 14, 17, 24
- Fenchel, 10
- Fisch, 2, 3, 12, 20, 21, 26, 29, 30, 36, 38–40, 44
- Grüne, 12, 16
- Gurke, 14, 32, 41
- Hollandaise, 16, 37
- Käse, 2, 17
- Kürbis, 17, 18
- Knoblauch, 1, 3–7, 9, 13, 15, 17, 19–22, 24, 25, 27, 28, 30, 34–36, 39, 40, 43, 44, 46–48, 52
- Kräuter, 2, 3, 5, 6, 10, 13, 16, 19–21, 24, 30, 32, 35, 36, 39–41, 43–46, 48
- Lauch, 10, 14, 16, 18, 22
- Limette, 1, 5, 6, 16, 19, 21, 23, 35, 43–45
- Möhren, 2, 4, 15, 16, 18, 19, 31, 36, 51
- Mayonnaise, 6, 7, 9
- Nudel, 41
- Obst, 3, 4, 7–9, 14, 18, 19, 22, 26, 27, 33–36, 44, 45, 51, 52
- Paprika, 2, 13, 14, 27, 38, 40
- Pfeffer, 9, 10, 12, 16, 21, 28, 30, 35, 37, 38, 41, 48
- Pilze, 5, 8, 17, 25, 28, 29
- Rahm, 25, 31, 52
- Rettich, 7, 22, 24
- Rosenkohl, 31
- Rote-Bete, 33
- Rotwein, 3, 5, 13, 18, 22, 30, 31, 33, 34, 45, 49–51, 53
- Rouille, 38
- Safran, 35, 36, 38
- Salsa, 14, 44, 45
- Sauerampfer, 12, 16
- Schoten, 6, 23, 30, 35
- Sellerie, 4, 8, 15, 16, 18, 30, 31, 36, 41, 51
- Senf, 4, 6, 12, 13, 16, 20, 21, 30, 32, 37–39, 41, 43
- Sesam, 1, 6, 24, 40, 43
- sonstige, 7, 11, 23, 38
- Speck, 15, 17, 29, 42, 50
- Tomaten, 2–4, 6, 7, 9, 13–16, 18, 19, 22, 25, 27, 31, 35, 36, 41, 43–49, 51, 52
- Vanille, 3, 18, 23, 27, 34, 35, 44, 49, 50
- Wein, 1, 2, 4, 7, 8, 10, 12, 14, 16, 21, 24–30, 32, 35, 37–41, 43, 44, 46, 48, 49
- Wild, 25, 31, 34, 50–52