

Rezept: Zwei Saucen für Fondue Chinoise

Saucen-Rezepte von Norman Hunziker, Teamchef Schweizer Junioren-Kochnational-Mannschaft

Senfsauce

Zutaten:

- 50 g Senf, grobkörnig
- 180 g Rahmquark
- 60 g Rahm, von Hand etwas steif geschlagen
- 10 g fein gehackte Petersilie
- Pfeffer und Salz
- 5 g frischen Zitronensaft

Zubereitung: Den Quark mit dem Senf verrühren. Anschliessend die restlichen Zutaten beifügen, gut mischen und zum Schluss sorgfältig den Rahm unterheben. In eine passende Schüssel geben und bis zum Verzehr kühl stellen.

Meerrettichsauce

Zutaten:

- 130 g Crème fraîche
- 110 g Magerquark
- 20 g Meerrettich, geschält, an der Raffel gerieben
- 50 g weisser Rettich, gerüstet, an der Raffel gerieben
- 20 g Weissweinessig
- 5 g Salz
- Pfeffer und Salz

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und in einer Schüssel zugedeckt bis zum Verzehr kühl stellen.