



SAUCE TARTARE

Zutaten

80g Crème fraîche
80g Magerquark
1 Ei, hart gekocht und fein gehackt
4 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt
4 Zweige Dill, fein gehackt
1 Bund Bundzwiebeln, samt dem Grün
in feine Ringe geschnitten
2 TL Kapern, fein gekackt
2 Essiggurken, fein gewürfelt
etwas Zitronensaft, frisch gepresst
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

KNOBLAUCHMAYONNAISE

Zutaten

2 Eigelb, nur ganz frische Eier verwenden
2–4 Knoblauchzehen, gepresst
Salz
1 TL Senf
2 TL Zitronensaft, frisch gepresst
2.5 dl Sonnenblumenöl
weisser Pfeffer, frisch gemahlen

MANGO-TOMATEN-SALSA

Zutaten

3 Tomaten
1 Mango
2 kleine rote Zwiebeln
1 Peperoncini
5 EL milder Weissweinessig
Salz
Zucker
6 EL Olivenöl

Zubereitung

Bei den Tomaten den Strunk entfernen. Mango schälen und das Fleisch vom Stein schneiden. Peperoncini waschen, halbieren und entkernen.

Tomaten, Mango, Zwiebeln und Peperoncini fein würfeln. Alles mit Essig, Salz und Zucker würzen. Das Olivenöl zum Schluss untermischen.

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Knoblauch, etwas Salz, dem Senf und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit Gabel oder Schwingbesen verrühren. Etwa 1 Minute ruhen lassen.

Das Öl anfangs tropfenweise unter ständigem Rühren mit einem Schwingbesen oder Mixer untermischen, dann in einem feinen Strahl dazugießen, bis eine cremige Masse entsteht.

Die Knoblauchmayonnaise mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Wichtig: Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben, damit die Sauce nicht gerinnt. Droht die Mayonnaise doch zu gerinnen, 1–2 Esslöffel heisses Wasser untermischen.