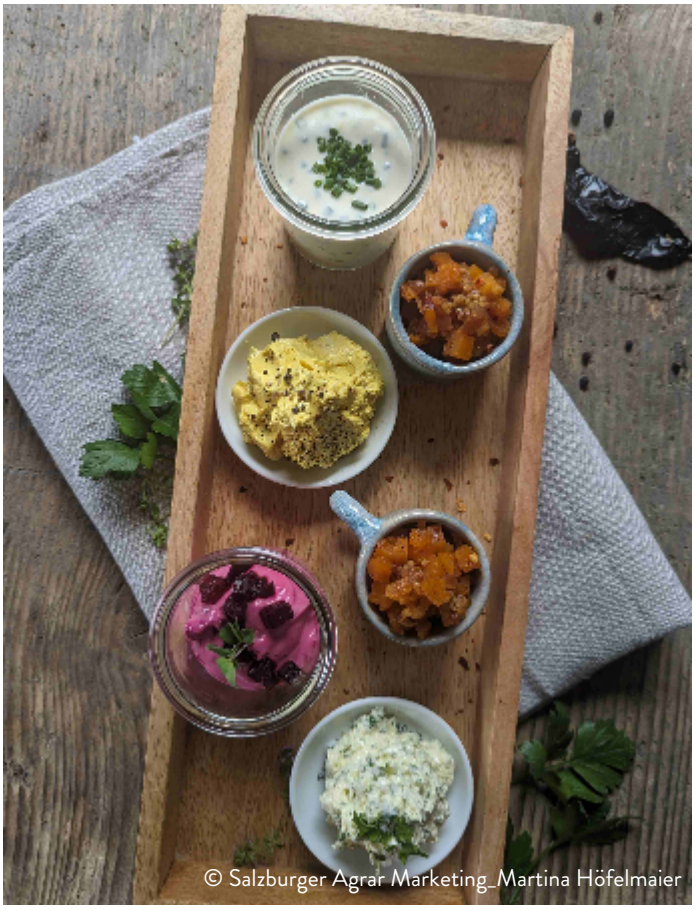

Dauer: Mittel

Kategorie: Saucen & Dips Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Knoblauch-Kräuter-Butter

125 G	zimmerwarme Butter
2	Knoblauchzehen
0,5 BUND	Petersilie
	Salz

Gewürzbutter mit Pfeffer und Curry

125 G	zimmerwarme Butter
	Salz

1 EL	grob geschroteter schwarzer Pfeffer
1 TL	Curry
1 TL	Kurkuma

Sauerrahm – Joghurt – Kräuter Dip

250 G	Sauerrahm
100 G	Joghurt
0,5 BUND	Petersilie
0,5 BUND	Schnittlauch
	Salz
1 TL	scharfer Senf
1 PRISE	Zucker
1 EL	Apfelessig

Kürbis-Chutney

500 G	Kürbis, z.B. Hokkaido oder Butternuss
1	rote Zwiebel
100 ML	Apfelessig
100 G	Zucker
1	daumengroßes Stück Ingwer
	Salz
0,5 TL	Chilliflocken

1 TL	Kreuzkümmel
1 EL	gelbe Senfsaat
1 TL	Curry
1 PRISE	Kardamom
	Rapsöl

Rote-Bete-Kren Mayo

2	Eiklar
	Salz
200-250 ML	neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
	Saft von 1/2 Bio-Zitrone
1 TL	Senf
1 PRISE	Zucker
100 G	Rote Bete, gegart und geschält
1 EL	frisch geriebener Kren

Zubereitung

Knoblauch-Kräuter-Butter

1. Zimmerwarme Butter mit dem Mixer oder der Küchenmaschine hellschaumig aufschlagen.
2. Knoblauch schälen und sehr fein hacken, Petersilie waschen und ebenso fein hacken.
3. Die aufgeschlagene Butter mit Salz, Knoblauch und Petersilie abschmecken.

Gewürzbutter mit Pfeffer und Curry

1. Zimmerwarme Butter mit dem Mixer oder der Küchenmaschine hellschaumig aufschlagen, dann mit Salz, Pfeffer, Curry und Kurkuma abschmecken.

Sauerrahm – Joghurt – Kräuter Dip

1. Kräuter waschen und fein schneiden, dann alle Zutaten für den Dip vermengen und pikant abschmecken.

Kürbis-Chutney

1. Kürbis nach Bedarf schälen und in 5x5 mm große Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
3. Den Ingwer schälen und in feine Würfel hacken.
4. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen, dann die Kürbiswürfel und den Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen.
5. Gewürze zugeben, bei kleiner Flamme das Chutney köcheln lassen bis die Kürbiswürfel weich sind, u.U. etwas Wasser zugießen.
6. Abschließend nochmals pikant abschmecken und in saubere Schraubgläser abfüllen.

Rote-Beete-Kren Mayo

1. Rote Beete in sehr feine Würfel schneiden.
2. Kren schälen und fein reiben.
3. Eiklar in einen hohen Mixbecher geben und ca. eine halbe Minute mit dem Stabmixer auf höchster Stufe mixen.
4. Dann das Öl in einem dünnen Strahl zugeben und den Mixstab langsam nach oben und unten bewegen, es entsteht eine cremige, weiße Masse.
5. Die Mayo mit Salz, Zitronensaft, Senf und einer Prise Zucker abschmecken.
6. Zuletzt die Rote Beete Würfel und den Kren unterheben.