



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30
Sa. 8:30 bis 13:00

Saucen und Dips zur Spargelzeit

- Sauce Béarnaise aus 400ml **Albaöl**, 150 ml Eigelb, 100 ml Wasser, 80ml **Eiswein Crema**, Pfeffer, Zwiebeln, **Rosa Maria Blend**
Alternativ kann die fertige Sauce mit geschlagener Sahne zu einer Sauce Mousseline verrührt werden oder die Sauce mit einem unserer groben Senfe zu einer Sauce Mosterdaise abgeschmeckt werden.
- **Himbeer Aperitif Sauce** aus 50 ml **Albaöl**, 20g Mandelsplitter, 50ml **Walnussöl** und 50ml **Himbeer Aperitif Essig**
- **Zitronen Chili Sauce** aus 100 ml **Albaöl**, 300ml **Chili auf Olivenöl**, 150ml Eigelb, 100ml Wasser, 80ml **Zitronen-Lavendel Balsam Essig**, **Argentina Salt** und kleingehackten Chilischoten
- **Sauce Styriate** aus 50ml eingekochtem Weißwein, ½ kleingehackte Zwiebel, 100ml Wasser, Pfeffer, **Sicilien Blend**, 2 Eigelb, 1 Prise Puderzucker, 3 EL **Kürbiskernöl**, 1 EL **Crema Balsamica Classica**
- **Orangen Dip** aus 250ml steifgeschlagener Sahne, 5 EL **Blutorangen Essig** und **Provence Salt**, Limetten Saft
- **Käse Dip** aus 300g Frischkäse, 1 EL **Parmesan Blend**, **Provence Salt**, 300ml Sahne, Zitronenmelisse und Pfeffer
- **Pesto Butter Dip** aus 80g gerösteten Pinienkernen, 50g frisch geriebener Parmesan, 3 handvoll Basilikum, 1 EL **Pesto Verde** oder **Pesto Rosso**, 175g Butter, ¼ TL **Provence Salt**