

## Mayonnaise

1 Eigelb, 1 TL Senf, 300 ml Öl, Pfeffer, Salz, Muskat, Zucker, Zitronensaft  
Zubereitung: Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und eine Prise Zucker schaumig schlagen. Öl unter ständigem Rühren dazugeben, bis die Mayonnaise dick wird. Mit Zitronensaft abschmecken.

## Mayonnaise indische Art

1 kleiner Apfel, 100 g Mayonnaise, 1EL Mango-Chutney, 1TL Currypulver  
Zubereitung: Apfel schälen und bis zum Kerngehäuse raffeln. Mit den Zutaten gut verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

## Knoblauch-Sauce

2 - 3 Knoblauchzehen, 3 EL Mayonnaise, Streuwürze  
Zubereitung: Knoblauchzehen pressen, Streuwürze und Mayonnaise zugeben, gut vermischen.

## Quarksauce mit Schnittlauch

100g Sahnequark, 4 - 5 EL Milch, 3 EL Schnittlauch, Salz, Zucker, Pfeffer  
Zubereitung: Quark mit Milch, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren und mit einer Prise Zucker abschmecken.

## Chinasauce süß-scharf

2 EL Speiseöl, 1 TL Maizena, 2 gewürfelte Zwiebeln, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, 125 ml Sherry, 3 EL Ketchup, Chili- oder Tabascosauce, Salz  
Zubereitung: Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch etwa 3 Minuten darin dünsten. Sherry zufügen, Maizena begeben, aufkochen und mit den übrigen Zutaten abschmecken. Sauce auskühlen lassen.

## Sauce Tartare

1 hartgekochtes Eigelb, 3 kleine Gewürzgurken, 4 - 5 Schalotten, 6 - 8 Kapern, 1 Sträußchen Petersilie, 4 EL Mayonnaise  
Zubereitung: Alle Zutaten fein zerhacken und mit der Mayonnaise vermischen.

## Curry-Sauce

3 EL Mayonnaise, 1 - 2 TL Currypulver, Streuwürze  
Zubereitung: Mayonnaise und Currypulver gut vermengen, mit Streuwürze abschmecken.

## Sauce Aurore

200 g Quark, 4 EL Joghurt, 1 - 2 EL Ketchup, etwas Tomatepüree, einige Tropfen Worcestershire-Sauce und Cognac, Salz, Pfeffer  
Zubereitung: Quark, Joghurt (oder Mayonnaise) und Ketchup vermischen. Etwas Tomaten-püree beifügen, um eine schöne Farbe zu erhalten. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershire-Sauce und Cognac abschmecken.

## Sauce Dilonnaise

150 g Quark, 1 Ei, 2 EL scharfer Senf, 1 TL Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
Zubereitung: Ei hart kochen, Eigelb herausnehmen und mit einer Gabel zerdrücken. Senf dazumischen und 01 tropfenweise zugeben. Zitronensaft darunter arbeiten, mit Quark vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Sauce Remoulade

2 - 3 EL Olivenöl, Bratensaft, 2 - 3 Sardellen, 4 hartgekochte Eier, 1 TL Senf, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Essig und Öl, Zitronensaft.  
Zubereitung: Kräuter fein hacken, Olivenöl und Bratensaft zugeben, salzen, dünsten. Sardellen und Eigelb fein hacken, zusammen mit dem Senf beimischen. Etwas Essig und Öl zugeben, ganze Masse gut mischen und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft abschmecken.

## Vinaigrette

2 EL Öl, 2 EL Essig, 2 hartgekochte Eier, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Gewürzgurken, Kapern, Salz, Senf, Weißwein, Zucker.  
Zubereitung: Eigelb und Eiweiß trennen. Kräuter, Zwiebeln, Gewürzgurken, Kapern und Eiweiß fein schneiden, mit Öl und wenig Salz vermischen, eine halbe Stunde kühl stellen. Eigelb fein zerdrücken, mit Senf und Öl vermischen. Essig und marinierte Kräuter dazugeben, mit Weißwein und wenig Zucker abschmecken.