

Haselnuss-Petersilien-Pesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

75 g Haselnusskerne
2 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
Salz
weißer Pfeffer
50 g Parmesan

Zubereitung

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Petersilie waschen, Blätter von den Zweigen zupfen und grob hacken. Knoblauch pellen und zerdrücken. Alles in einen Messbecher geben und mit dem Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Parmesan fein reiben und untermischen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Koriander-Pesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

1 EL Koriandersamen
50 g Pinienkerne
1 TL grobes Meersalz
1 Bund frischer Koriander
Erdnussöl

Zubereitung

Koriandersamen und Pinienkerne leicht anrösten. Dann in einen Mörser geben und mit frischen Korianderblättern, grobem Meersalz und Erdnussöl zu einer sämigen Masse zerstoßen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

50 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
50 g geriebenen Parmesan
1 Bund frischer Basilikum
200 ml Olivenöl
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten. Basilikum grob zupfen und in den Mixer geben. Die gerösteten Pinienkerne und den Zitronenabrieb hinzugeben. Parmesan reiben und zusammen mit dem Olivenöl, alle Zutaten fein pürieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sauce Choron

Sauce

Zutaten für 5 Personen

Salz

Pfeffer

2 Packungen Sauce Hollandaise, fertig gekauft

etwas Sahne

Tomatenmark, nach Geschmack

Cognac, nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten mischen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatenpesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

1 Knoblauchzehe
200 ml Olivenöl
100 g getrocknete Tomaten
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronenabrieb (von einer Zitrone)

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer zu einer sämigen Masse pürieren und nach Belieben abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer