



Gittruper Str 43, 48157Münster
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871
Internet: www.luetke-laxen.de
E-Mail: hof@luetke-laxen.de
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

Rezepte für Saucen zum Spargel

Kräutersauce

Zutaten: 1 Eigelb, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 125 g Trinkmilch-Joghurt, 1 EL Zitronensaft, 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Koriandergrün)

Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer, Joghurt, Zitronensaft und Kräuter glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.

Dillmayonnaise

Zutaten: 6 EL Mayonnaise, 2 EL gehackter Dill, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Worcestersauce, einige Dillspitzen

Alle Zutaten glatt rühren und die Soße mit Dillspitzen garnieren.

Ananas-Sauce

Zutaten: 2 Scheiben Ananas, 2 EL gehackte Walnüsse, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 200 ml Sahne

Ananas mit dem Mixstab fein pürieren, Walnüsse, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer unter das Püree rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.

Quarksauce

Zutaten: 1 kleine Zwiebel, 1 EL Butter, 50 ml halbtrockenen Weißwein, 50 ml Weißweinessig, 40 g Butter, 100 g Magerquark, 100 ml Milch, 1 EL gehackte Estragonblättchen, Salz, Pfeffer, Worcestersauce

Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten (nicht bräunen). Wein und Essig angießen und auf ca. 1/3 einkochen lassen. 40 g Butter zufügen. Die Soße mit dem Mixstab pürieren und abkühlen lassen. Quark mit Milch glatt rühren und mit dem Estragon unter die Soße ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken

Weißweinsauce

Zutaten: 50 ml lieblicher Weißwein, 2 EL mittelscharfer Senf, 6 EL Mayonnaise, Salz, Cayennepfeffer

Wein, Senf und Mayonnaise glatt rühren. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken