



Saucen und Dips zum Spargel

Sauce Béarnaise

aus 400ml Albaöl, 150 ml Eigelb, 100 ml Wasser, 80ml Riesling Balsam Essig (oder Eiswein Crema), Pfeffer, Zwiebeln, Rosa Maria Blend

Himbeer Aperitif Sauce

aus 50 ml Albaöl, 20g Mandelsplitter, 50 ml Walnussöl und 50 ml Himbeer Aperitif Essig

Zitronen Chili Sauce

aus 100 ml Albaöl, 300ml Chili auf Olivenöl, 150 ml Eigelb, 100 ml Wasser, 80 ml Zitronen Balsam Essig, Thai Salt und kleingehackten Chilischoten

Sauce Styriate

aus 50 ml eingekochtem Weißwein, 1/2 kleingehackte Zwiebel, 100 ml Wasser, Pfeffer, Sicilien Blend, 2 Eigelb, 1 Prise Puderzucker, 3 EL Kürbiskernöl, 1 EL Crema Balsamica Classica

Orangen Dip

aus 250 ml steifgeschlagener Sahne, 5 EL Crema Balsamica Arancio Rosso und Thai 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, 1 TL Provence Salt.

Geschmack erleben.