

Crème fraîche Sauce (Hummerkrabben)

(Für ca. 4 Hummern)

3 EL crème fraîche

Lemonenpfeffer

1 EL Zitronensaft

Salz

} alle Zutaten gut
verrühren

Cocktailsauce

Grundsauc Majonaise:

Zutaten:

4-5 Eigelb

1 EL Senf

Pfeffer, Salz,

Zitronensaft

ÖL

nachmals mit ~~Ö~~ Pfeffer, Salz, Senf abschmecken

} alles gut schaumig schlagen
bis es ange dickt ist;

} tropfenweise unterrühren

Ableitung Cocktailsauce (zu Fischgerichten)

Unter die fertiggestellte Majonaise

Ketchup, Weinbrand, Worcestersauce und etwas
Wasserröhrlinchen unterrühren und gut abschmecken.

Ableitung Remouladensauce: (Fleisch + Fisch)

Majonaise, gehackte Kräuter, gehackte gesalzte Gurke,
feingehackte Eier, feingehackte Kapers und Sardellen.

Gurkenessig.

Alle Zutaten dazugeben und gut verrühren,
mit Gurkenessig abschmecken.