Mediteranes Fondue mit dreierlei Dips

Sonstige Gerichte » Fondue

Zutaten (6 Personen)

» 2 EL Senf
» 2 EL Tomatenmark
» 250g Ketchup
» 1 Zitrone(n)
» Salz
» Cayennepfeffer
» 450g Crème fraîche
» 200g Salatmayonnaise
» 3 EL geh. Kerbel
» 3 EL Weißwein
» 3 EL Sojasoße
» 2 TL Honig
» 3 TL Curry
» 250g Brokkoli
» 250g Blumenkohl
» 250g Möhre(n)
» 250g Bohnen (grün)
» 12 Garnele(n)
» 400g Rinderfilet(s)
» 400g Schweinefilet
» 150g Frühstücksspeck
» 1l Öl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Für den Tomaten-Dip Senf, Tomatenmark, Ketchup, Zitronensaft und -schale verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

2. Für den Kerbel-Dip je 150g Crème fraîche und Mayonnaise, Kerbel sowie 3EL Wasser verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer pikant würzen.

3. Für den Curry-Dip 50g Mayonnaise, 300g Crème fraîche, Weißwein, Sojasoße, Honig und Curry verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Getrennt nach Sorten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Garnelen schälen, vom dunklen Darm befreien, abbrausen und trockentupfen. Rinderfilet abtupfen, Schweinefilet abbrausen, trockentupfen, beides in mundgerechte Würfel teilen. Speck in Streifen schneiden.

5. Das Öl in einen Fonduetopf gießen und auf dem Herd erhitzen. Anschließend auf ein Rechaud stellen.

6. Alle vorbereiteten Zutaten dekorativ anrichten. Auf Spieße stecken und im heißen Öl garen. Mit den Soßen genießen.

Dazu passt Baguette.

Nährwerte: 800kcal/E40g/F60g/KH22g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke