

Weißer Bohnencreme

Einfach. Pur. Samtig. Weißer Bohnencreme ist perfekt für Pintxos im Rahmen eines Tapas-Dinners. Hochwertiges Olivenöl, frischer Thymian kreieren ein ebenso intensives wie samtiges Aroma.

Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbencocktails.

Salsa brava

Salsa brava ist die klassische Sauce für Patatas bravas. Fruchtig, leicht scharf und mit einer feinen Knoblauchnote ist sie eine extrem aromatische dickflüssige Tomatensauce. So bildet sie den perfekten Kontrast zu knusprig ausgebackenen Kartoffeln, schmeckt aber auch als Dip zu Brot.

Datteldip

Fruchtig. Cremig. Exotisch. Beim orientalischen Frühstücksbrunch kennen und lieben gelernt, servieren wir unseren herzhaften Datteldip inzwischen auch gerne auf Buffets und Grillparties. Die leichte süße und die aromatischen Datteln begeistern hier einfach jeden. Mein Tipp: Bereite den Dip schon am Vorabend zu. Dann wird er nicht nur besonders aromatisch, sondern auch die Farbe wird zu einem strahlenden Gelb.

Amerikanische Cocktailsauce

Cocktailsauce ist eine würzig, pikante Sauce mit süßen und sauren Noten, die traditionell zu Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch gereicht wird. Varianten mit Mayonnaise wie die klassisch englische Marie-Rose-Sauce werden dabei auch als Salatdressing verwendet. Für meine amerikanische Variante verwende ich dabei etwas Meerrettich statt Mayonnaise.

Rote Bohnencreme

Ob als rustikaler Brotaufstrich oder zum Dippen: Rote Bohnencreme harmoniert perfekt mit Brot, Kartoffeln und Gemüse. So nutze ich sie gerne für Pintxos bzw. als Tapas-Gericht.

Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.

Baba Ghanoush

Baba Ghanoush ist ein orientalischer Auberginen-Aufstrich, der mit Tahini und Zitronensaft abgeschmeckt wird. Seinen charakteristischen Geschmack erhält der vor allem im nahen Osten gereichte Dip durch die Röstaromen der gegrillten bzw. gebackenen Aubergine. So wird diese starker Hitze ausgesetzt,

bis die Haut schwarz und das Fruchtfleisch so weich ist, dass es einfach herausgekratzt werden kann. Gereicht wird Baba Ghanoush meistens mit Brot und anderen Mezze wie Oliven, Brot und gefüllten Weinblättern.

Taramas

Pink. Cremig. Mit dem Geschmack des Meeres. Taramosalata bzw. Tarama ist eine griechische bzw. türkische Vorspeise aus Fischrogencreme. Mit Pita oder geröstetem Brot gereicht ist sie der perfekte Einstieg in ein mediterranes Menü oder als Snack zwischendurch.

Bärlauch-Mayonnaise

Pepp deine Mayonnaise auf! Mit frischem Bärlauch, erhält deine Mayo nicht nur eine feine Knoblauchnote, sondern auch eine gewisse Tiefe. So hast du im Handumdrehen einen kreativen Dip gezaubert, der deinem Essen den besonderen Kick gibt. Ob zu selbstgemachten Fischstäbchen, Pommes oder als Topping für Schnittchen: mit dieser Bärlauch-Mayonnaise wirst du deine Gäste begeistern.

Koriander-Minz-Chutney

Erfrischend. Würzig. Leicht scharf. Koriander-Minz-Chutney ist ein klassisch indischer Dip. Oft wird er zum Beispiel zu Samosas gereicht. Wer es etwas cremig mag, kann (veganen) Joghurt zum Chutney geben und so eine besonders sämige Sauce zaubern. Beide Varianten schmecken köstlich.