

EDEKA
KOCHSCHULE
LECKER MIT LUTHER

DIPS



Dirk Luther

Dips

Knaller-Rezepte für Ihr Party-Bufferet

DIPS

Mit selbstgemachten Dips wird jedes Grill- oder Partybuffet zu einer echten Feinschmecker-Meile.



Perfekt funktionieren sie auch als Grundlage für leckere selbstgemachte Sandwiches.

(siehe EDEKA KOCHSCHULE Sandwiches)

👤 GUACAMOLE

2 reife Avocados
1 Eiertomate, enthäutet, entkernt und in feine Würfel geschnitten
1 EL Koriander, fein geschnitten
1 Limone
1 EL Crème Fraîche
etwas Olivenöl
Spritzer Tabascosauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker



Avocados von Haut und Kern befreien und durch ein Sieb streichen. Nun mit Crème Fraîche und Koriander im Mixer aufmischen und mit Limonensaft, Tomatenwürfeln und Olivenöl verfeinern. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Tabasco.

★ PROFITIPP

Etwas feingehackte überreife Mango gibt der Guacamole einen schönen fruchtigen Geschmack. Die Ascorbinsäure der Limone verhindert die Oxidation, die wie beim Apfel eine unerwünschte braune Färbung hervorrufen würde.

SAUCE ROUILLE

1 g Safran
3-4 gekochte Kartoffeln
2 Eigelbe
400 ml hellen, kräftigen Geflügelfond
250 ml Olivenöl
250 ml Sonnenblumenöl
1/2 Knolle Knoblauch, gepellt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Safran, Kartoffeln und 90% des Knoblauchs im abgeschmeckten Fond erhitzen und etwas köcheln lassen. Die Flüssigkeit und Kartoffeln im Mixer zerkleinern und die Eigelbe hinzufügen (der Mixer sollte stets laufen). Nun den restlichen rohen Knoblauch dazugeben und langsam das Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

COCKTAILSAUCE

200 g Mayonnaise
100 g püriertes Tomatenfleisch oder Tomatenketchup
20 ml Orangensaft
Spritzer Weinbrand und Worcestershire Sauce
Msp. Meerrettich (Glas)
Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

SAUCE TARTARE

250 g Mayonnaise
2 hartgekochte Eigelbe, fein gehackt
4 Cornichons, fein gewürfelt
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten und blanchiert
1 TL Kapern, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
1 TL Estragon, fein geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone

Mayonnaise in eine Schüssel geben. Eigelbe, Cornichons, Kapern und die Zwiebeln vorsichtig unter die Mayonnaise heben. Schnittlauch, Estragon dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

PESTO

100 g Basilikumblätter
200 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Grob geschnittene Basilikumblätter mit Olivenöl, Knoblauch und Pinienkernen im Mixer 1 Minute pürieren. In eine kleine Schüssel gießen. Fein geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

AIOLI

250 g Mayonnaise
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch schälen, das grüne Herz entfernen und ca. 1/2 Minute in kochendem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Dann den Knoblauch mit dem Messer zerdrücken und zu einem Mousse drücken (am Besten mit etwas grobem Meersalz). Das Knoblauchmousse mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

