



Cocktailsauce

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Eier	1 St.
Zitronensaft	1 TL
Senf	1 TL
Salz	0.25 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Sonnenblumenöl	300 ml
Orangen	1 St.
Rosenpaprika	0.25 TL
Ananassaft	50 ml
Orangensaft	3 EL
Tomatenmark	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
2. Ei, 1 TL Zitronensaft, Senf, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
3. Anschließend Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Min./Stufe 4 einstellen. Gerät starten und Sonnenblumenöl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters einlaufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Ölmenge langsam erhöhen. Die Sauce sollte jetzt eine feincremige Konsistenz haben.
4. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Orangenabrieb, $\frac{1}{4}$ TL Salz, Paprikapulver, Ananassaft, Orangensaft, Tomatenmark und restlichen Zitronensaft dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 verrühren.
5. Cocktailsauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und Gewürze mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 4 unterrühren. Cocktailsauce in 2 Gläser (à 200 g) füllen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Im Kühlschrank hält sich die Cocktailsauce etwa 3 Tage. Sie passt besonders gut zu gegrillten Meeresfrüchten, Brot und Gemüse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2504 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	264 g