

Voulez-vous

SARAH THOR

FONDUE

avec moi?



EMF



70
HEISSE REZEPTE:
CAKE-POP-FONDUE,
TRÜFFEL-FONDUE,
PHO-BO-FONDUE...



Voulez-vous

FONDUE

avec moi?

IMPRESSUM

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN E-BOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

2. Auflage 2020

© 2020 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7,
86859 Igling

Reihengestaltung: Silvia Keller

Covergestaltung und Satz: Sonja Bauernfeind

Projektmanagement und Lektorat: Marline Enzer, Lena Buch

Herstellung: Laura Denke

Fotos: ©Sarah Thor; außer: S. 12, 29, 39, 41, 57, 67, 91, 93, 95, 101,
103, 105, 107, 108, 127, 133 ©Lena Pfetzer

Illustrationen: S. 7-9 ©Qualit Design; ab S. 14 ©Marnikus; ab S. 46
©RedKoala; ab S. 74 ©supanut piyakanont; ab S. 88
©Abdallavector; ab S. 110 ©iadams

ISBN 978-3-7459-0385-0

www.emf-verlag.de

Inhalt

[Fondue, mon chéri!](#)

[Und ... Wer hat's erfunden?](#)

[Pots! Pots! Pots! Alles aus einem Topf](#)

[How to ...? Das richtige Equipment](#)

[Oh, là, là! Was kommt in den Topf?](#)

[KÄSEFONDUES](#)

[Fondue moitié-moitié Schweizer Käsefondue](#)

[Trüffel-Fondue mit Ofenkartoffeln](#)

[Cheeseburger-Fondue](#)

[That's Amore! Caprese-Fondue](#)

[Feierabend-Fondue mit gerösteten Weintrauben](#)

[Veganes Fondue mit Cashew-„Käse“](#)

[Jausen-Schmankerl bayrisches Fondue](#)

[Flammkuchen-Fondue im Brot](#)

[Frühlingshaftes Champagner-Fondue](#)

[Quattro Formaggi 4-Käse-Fondue](#)

[Ruckzuck-Fondue mit Ofen-Feta](#)

[Greek-Style Ziegenkäse-Fondue](#)

[Monkey-Bread-Brie-Fondue](#)

[Irishes Whiskey-Cheddar-Fondue](#)

[Winzerfondue mit Schuss](#)

[FONDUES MIT BRÜHE UND ÖL](#)

[Schnitzel-Party-Fondue](#)

[Tapas-Fondue mit fruchtigem Dip](#)

[Beef-Fondue mit Gremolata](#)

[1001-Nacht-Fondue](#)

[Joghurt-Sumach-Dip](#)

[Orientalisches Veggies-Fondue](#)

[Seafood-Fondue](#)

[Schweizer Fondue Chinoise](#)

[Ei-freie Trüffel-Mayo](#)

[Veggie-Fondue](#)

[Kräuterquark](#)

[Vietnamesisches Pho-Bo-Fondue](#)

[Rosé-Fondue](#)

[Provenzalische Tapenade](#)

[Surf & Turf-Fondue mit grüner Butter](#)

[Shabu Shabu China im Topf](#)

[Tatarenhut für Raclette-Fans](#)

[FONDUES CROSSOVER](#)

[Spaghetti-Fondue](#)

[Pizza-Fondue mit würziger Tomatensauce](#)

[Zitronen-Butter-Fondue](#)

[Antipasti-Fondue mit Bellini](#)

[Indisches Curry-Fondue](#)

[Gazpacho-Fondue für heiße Tage](#)

[SÜSSE FONDUES](#)

[Für Verliebte Zartbitter-Schokoladen-Fondue](#)

[Dolce Vita Schoko-Tiramisu-Fondue](#)

[Sweet-Tooth-Breakfast](#)

[Good-Morning-Bliss-Balls](#)

[Süßes Hüttengaudi-Fondue](#)

[Fluffiger Kaiserschmarrn](#)

[Cake-Pop-Fondue](#)

[Salted-Caramel-Fondue](#)

[Karibik-Feeling Weißes Schoko-Fondue](#)

[Beschwipste Früchte im Bierteig](#)

[Weihnachtliches Naschkatzen-Fondue](#)

[Eisgekühlte Smoothie-Bowl](#)

[BEILAGEN UND SAUCEN](#)

[Naan-Brot](#)

[Mango-Lassi](#)

[Rote-Bete-Couscous](#)

[Zitronenöl](#)

[Fondue-Brot](#)

[Brezel-Bites](#)

[Schneller Kürbiskernöl-Dip](#)

[Petersilien-Tabouleh](#)

[Ayran](#)

[Steirischer Salat mit Kürbiskernöl](#)

[Papas arrugadas](#)

[Salsa verde](#)

[Fruchtige Erdbeersalsa](#)

[Zitronen-Aioli](#)

[Waffel-Bites](#)

[Orangen-Senf-Sauce](#)

[Hot-Tangerine-Sauce](#)

[Peanutbutter-Sauce](#)

[Blitz-Sojasauce](#)

[Sauce provençale](#)

[Zitronen-Wedges](#)

[Scharfe Teufelssauce](#)

[Bananen-Curry-Sauce](#)

[Über die Autorin](#)

Fondue, MON CHÉRI!

Ein Topf, ein Rechaud (Stövchen), passendes Fondue-Besteck und jede Menge herzhaftere, aber auch süße Fondue-Varianten – mehr braucht es nicht, um einen kulinarischen Abend mit seinen Lieblingsmenschen zu genießen. Auf den folgenden Seiten möchte ich gemeinsam mit Ihnen in die abwechslungsreiche Welt der Fondues eintauchen. Neben altbewährten Klassikern wie [Käsefondue](#) und [Fondue Chinoise](#) erwartet Sie zudem eine kulinarische Reise.

Lassen Sie sich von mir nach Italien ([Spaghetti-Fondue](#)), Spanien ([Tapas-Fondue](#)), in den Orient ([1001-Nacht-Fondue](#)) oder gar in den Naschkatzenhimmel ([Weihnachtliches Naschkatzen-Fondue](#)) entführen und überraschen Sie Ihre Gäste mit ganz neu interpretierten, köstlichen Fondues. Alle im Buch angegebenen Mengen reichen für etwa 4 Personen, außer das [Zartbitter-Schokoladen-Fondue für Verliebte](#).

Und ... **WER HAT'S ERFUNDEN?**

Obwohl das Schweizer Käsefondue bis heute als unausgesprochenes Nationalgericht der Eidgenossen gilt und den geschichtlichen Aufzeichnungen nach die Urform des Fondues ist, scheint man sich seiner genauen Herkunft bis heute noch immer nicht ganz sicher. Angeblich wurde das erste Fondue westlich der Alpenregion, rund um das Gebiet der Romandie in der Schweiz, des Piemonts in Italien und den Savoyen in Frankreich, zubereitet. Ältere Fondue-ähnliche Vorgänger, aus einer über dem Feuer geschmolzenen Ziegenkäse-Mischung mit Wein, wurden allerdings bereits in Homers „Ilias“ verzeichnet.

Mittlerweile hat der Fonduetopf allerdings schon lange die facettenreichen Küchen unserer Welt erobert und ist in seiner Tradition auch aus der asiatischen Küche nicht wegzudenken. [Shabu-Shabu-Töpfe](#), asiatische Feuertöpfe (siehe [Pho-Bo-Fondue](#)) und spektakulär wirkende [Tatarenhüte](#) – die eine ganz spezielle Form des Fondues darstellen – sind zugegeben ein toller Eyecatcher auf jedem Fondue-Tisch, aber nicht zwingend notwendig. Mit 1–2 hochwertigen Fondue-Töpfen sind Sie bestens bedient und werden damit lange Freude haben, versprochen!

Pots! Pots! Pots! ALLES AUS EINEM TOPF

Ganz egal, welches der folgenden Rezepte Sie besonders anspricht, eines haben sie alle gemein. Sie benötigen für die Zubereitung, neben einem dafür geeigneten Topf, einen Rechaud, um die gekochte Flüssigkeit heiß zu halten, und pro Person 1–2 Fonduegabeln.

Ich empfehle Ihnen dafür eigens hergestellte Fondue-Töpfe aus Keramik, Gusseisen oder Kupfer, die die zu garenden Flüssigkeiten besonders lange auf Temperatur halten und Ihren Fondue-Abend somit zu einem langanhaltenden kulinarischen Ereignis machen!

How to ...? **DAS RICHTIGE EQUIPMENT**

Ein richtiges Werkzeug und gute Vorbereitung sind in der Küche unerlässlich, und meiner Meinung nach auch in diesem Fall die halbe Miete. Bitte beachten Sie, dass nicht jeder Topf für jede Fondue-Art und jeden Herd geeignet ist. Überlegen Sie sich vor der Anschaffung eines Fondue-Geschirrs, was in den Topf kommen soll und wie viele Gäste sich um Ihren Tisch versammeln werden. Unter Beachtung dieser wenigen Punkte steht einer köstlichen Fondue-Party absolut nichts mehr im Wege und es darf mit dem dazugehörigen Fondue-Besteck fleißig geangelt, aufgegabelt und sich zur Abwechslung sogar zur Spießigkeit bekannt werden.

KLEINER TIPP

Sie möchten sich an Ihre ersten Fondues herantasten, ohne gleich ein ganzes Fondue-Set kaufen zu müssen? Kein Problem! Verwenden Sie für Ihren Fondue-Start gerne einen qualitativ hochwertigen Kochtopf, bestehend aus den auf Seite 8 genannten Materialien, oder leihen Sie sich ein Fondue-Set aus Ihrem Freundeskreis.

Oh, là, là! **WAS KOMMT IN DEN TOPF?**

Cremige Käsefondues, hoch erhitzbare Öle, würzige Brühen, schmackhafte Saucen und verführerische süße Dips. Sie alle lassen sich unkompliziert im passenden Fonduetopf erhitzen und sind der Ausgangspunkt jeden Fondues. Die eigentlichen Hauptdarsteller sind jedoch die vielseitigen Beilagen, die Ihr Fondue zu einer geschmacklichen Attraktion machen. Ein Stückchen frisch gebackenes [Fonduebrot](#) in Käse getunkt, knusprig frittierte Mini-Schnitzel (siehe [Schnitzel-Party-Fondue](#)) mit einem schnell gemachten [Kürbiskernöl-Dip](#) oder frisches Obst umhüllt von zart geschmolzener Schokolade (siehe [Zartbitter-Schokoladen-Fondue](#)). Sie merken schon, den Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

DIS „OUI!“

Sagen Sie Ja zu kreativen Kombinationen und werfen Sie alle festgefahrenen Fondue-Vorstellungen über Bord! Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten ganz neu von der wohl unkompliziertesten Art und Weise, seine Gäste zu verwöhnen, inspirieren! Ich wünsche Ihnen jetzt schon einen guten Appetit und ganz viel Spaß beim Entdecken und Nachkochen aller Fondues!



An die Gabeln,
fertig, tunken!



Käsefondues



Fondue moitié-moitié SCHWEIZER KÄSEFONDUE

ZUTATEN

- 2–3 Zehen Knoblauch
- 400 g Freiburger Vacherin (Weichkäse)
- 400 g Gruyère (mild oder extra würzig)
- 1–1 ½ EL Maisstärke
- 325 ml trockener Weißwein
- 4 cl Kirschwasser
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Msp. Paprikapulver (mild oder scharf)
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss

Den Knoblauch schälen, halbieren und mit der Schnittfläche das Caquelon (Fonduetopf für Käse) ausreiben. Beide Käse grob reiben und zusammen mit der Stärke in den Fonduetopf geben. Die flüssigen Zutaten dazugießen. Alles langsam unter Rühren aufkochen und zum Schmelzen bringen. Das Fondue mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss abschmecken und sofort auf den Rechaud stellen. Zum Genießen das in Würfel geschnittene [Fonduebrot](#) auf die Fonduegabeln spießen und in den geschmolzenen Käse tunken.

Tipp

„Chääs“-Regel:

Moitié-moitié bedeutet so viel wie halb-halb. Verwenden Sie für traditionelle Käsefondues einen Teil würzige und einen Teil milde, cremige Käsesorten. Rechnen Sie pro Person mit ca. 200 g Käse und 200 g Fonduebrot. Ein Spritzer Zitronensaft macht das Fondue besonders cremig. Und probieren Sie unbedingt die am Topfboden gebildete Käsekruste!



Trüffel-Fondue MIT OFENKARTOFFELN

ZUTATEN

FÜR DIE KARTOFFELN

- 800 g kleine Früh-kartoffeln (z. B. Sorte Amandine)
- 5 EL Olivenöl
- Kräutersalz oder Meersalz

FÜR DAS FONDUE

- 200 g Gruyère
- 200 g Appenzeller (mild oder extra würzig oder gemischt)
- 400 g Emmentaler
- 320 ml trockener Weißwein
- 2–3 Zehen Knoblauch
- 1 EL Maisstärke
- 4 cl Kirschwasser
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss

AUSSERDEM

- 90 g Trüffel-Carpaccio (in Öl, Glas)
- ½ oder 1 ganzer Trüffel (nach Belieben)

Die gewaschenen Kartoffeln in reichlich Salzwasser 7–10 Minuten bissfest kochen. Die gekochten Kartoffeln durch ein Sieb abseihen und ein wenig auskühlen lassen. Den Backofen auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Kartoffeln in eine ausreichend große Form geben. Öl und Salz zu den Kartoffeln geben und alles gründlich miteinander vermengen. Die Kartoffeln mit Abstand zueinander 15–17 Minuten im heißen Ofen (Mitte) garen, bis sie