

Beilagen-Salat mit Himbeeressig-Vinaigrette

Für 4 Personen:

1/2 Radicchio	1 Chicorée	50 ml Rapsöl
50 ml Gemüsebrühe	2 EL Himbeeressig	1 TL Sojasauce
1 TL Senf	1 TL Puderzucker	50 g Walnusskerne
Pfeffer		

Salate waschen und Blätter in eine Schüssel mundgerecht zupfen. In einem hohen, schmalen Gefäß Rapsöl, Gemüsebrühe, Himbeeressig, Senf, Puderzucker, Salz und Pfeffer geben. Mit einem Pürierstab mixen, dabei den Stab unten auf dem Boden ansetzen und langsam hochziehen. Anschließend mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf einen Teller geben, die Walnusskerne klein bröseln, darüber streuen und am Ende mit dem Dressing beträufeln.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 25. Dezember 2024