

Chili-Limetten-Dressing

Für 2 Portionen

2 rote Chilischoten	2 Limetten	1 Zwiebel
50 ml Brühe	1 TL Senf	3 EL Essig
1 Eigelb	150 ml Rapsöl	1/2 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen, grob schneiden und das Wurzelstück entfernen. Den Rest in einen Mixer geben. Auch den Knoblauch abziehen und in den Mixer geben. Die Chilischote waschen, vorsichtig schneiden und zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Auch etwas Brühe und einen Schuss Essig darüber geben. Nun den Saft einer frischen Limette in den Mixer pressen und etwas Senf begeben. Das Ganze gut und fein pürieren. Für die Bindung ein Eigelb hinzugeben.

Tipp:

Soll das Dressing länger haltbar sein, dann ohne Eigelb arbeiten. Nun neutrales Rapsöl langsam in den laufenden Mixer geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig, mehr Säure durch den Limettensaft zugeben. Das Dressing ist nun zwei bis drei Tage im Kühlschrank haltbar.

Steffen Henssler am 17. 01. 2012