

Granatapfel-Vinaigrette

Für 2 Personen

1 Granatapfel	1–2 El milder Rotweinessig	1–2 Tl Zucker
Salz	Pfeffer	5 El Olivenöl
1 Bund Schnittlauch		

Den Granatapfel in der Mitte durchschneiden, eine Hälfte mit einer Zitronenpresse auspressen. Die zweite Hälfte mit der Schnittfläche nach unten über einer Schüssel mit einem Löffel abklopfen, sodass sich die Kerne lösen. Noch anhaftende weiße Zwischenhäutchen entfernen. Granatapfelsaft mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Öl kräftig unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen zur Vinaigrette geben. Zum Fleisch servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010