

Sommerliche Vinaigrette

Für zirka 0,5 Liter

Der Klassiker:

| | | |
|--------------------------|-------------------|-----------------------|
| 4 EL mittelscharfer Senf | 1 Schalotte | 250 ml Olivenöl |
| 1 EL Waldhonig | 1 EL Rotweinessig | Salz, Zucker, Pfeffer |

Die Fruchtige:

| | | |
|------------------|---------------|-----------------|
| 4 EL Himbeersenf | 200 ml Rapsöl | 50 ml Walnussöl |
| 1 EL Apfelessig | 1/2 Apfel | 1 Schalotte |

Salz, Pfeffer, Zucker

Für Fisch:

| | | |
|-----------------------|-------------------|--------------------|
| 4 EL grober Dijonsenf | 220 ml Olivenöl | 2 Knoblauchzehen |
| 1 EL dunkle Sojasoße | 2 TL Zitronensaft | 8 Stängel Estragon |

Salz, Pfeffer, Zucker

Man verrühre einen Teil Essig und drei Teile Öl, etwas Senf, Pfeffer und Salz - fertig ist die klassische Vinaigrette. Wer ihre Zutaten einfallsreich variiert, kann sie nicht nur zu Salaten, sondern auch zu Fisch oder als Dip servieren.

Vinaigrette für Blattsalat:

Zuerst die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Würfel mit dem Honig, dem Senf und dem Essig glatt rühren.

Das Öl unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugeben. Abschmecken.

Vinaigrette für gemischte Salate mit Hartkäse:

Den Apfel und die Schalotte waschen, schälen und sehr fein würfeln.

Apfel- und Schalottenstückchen mit dem Himbeersenf und dem Apfelessig verrühren.

Die Öle unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugeben. Abschmecken.

Vinaigrette für Fisch, Zitrusfrüchte, Fenchel, Oliven oder zum Dippen

Den Knoblauch mit der Sojasoße und den Estragonblättern mittels Pürierstab fein pürieren.

Den Senf unterrühren, ebenso den Zitronensaft.

Das Öl unter Rühren in einem dünnen Strahl hinzugeben, mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Tipps:

Das französische Wort Vinaigrette steht für einen Essig, der durch Zugabe von Öl milder wird. Damit der Essig und das Öl eine Verbindung eingehen und eine Emulsion entsteht, sollten Sie Senf hinzufügen und das Öl immer zuletzt dazugeben.

Salatblätter werden schnell matschig. Heben Sie die Vinaigrette deshalb erst kurz vor dem Servieren unter.

Praktisch für den Küchenalltag: gleich eine größere Menge anrühren. Unsere Rezepte ergeben etwa einen halben Liter und reichen für eine Gruppe von 20 Personen. In verschlossenen Gefäßen halten sich die Soßen im Kühlschrank etwa eine Woche lang. Vor dem Gebrauch sollten Sie sie durchschütteln.

Ob grober Dijonsenf oder süßlicher Himbeersenf: In einer Vinaigrette gibt Senf mit den Ton an.

test Juli 2015