

Salatsoßen



Dressing „Claudia“

80g Sahne, kräftiger Schuss Curry Ketschup
1 Tl. Weinessig, ½ Tl. Zucker, Salz, Pfeffer.
Alles in einen Taperware Shaker und kräftig schütteln,
die Farbe sollte leicht rot sein.

Pommery-Senf-Vinaigrette

1 Tl. Pommerysenf (altn. ½ Tl. mittelscharfer Senf u. ½ Tl. süßer Senf)
Olivenöl, Balsamico Essig, klein gehackte Zwiebel u. Knoblauch,
Salz, Pfeffer und Zucker.

Himbeer-Vinaigrette

Himbeeressig, 2-3 Eßl. gefrorene Himbeeren, Balsamico Essig, Wasser,
Olivenöl, gehackter Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker.
Mit dem Schneebeesen gut durchrühren, Vorsicht mit dem
Himbeeressig – Soße wird sehr schnell zu intensiv.

Knoblauch-Vinaigrette

4 –5 Zehen kleingehackter Knoblauch, Weiswein, Weinessig, Wasser,
Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker.
Ca. 1 Tag vorher ansetzen und gut durchziehen lassen.

Dressing für Artischocken und Bohnen...

Basamico-, Estragon- und Obstessig, Traubenkernöl, Nussöl,
1/3 Olivenöl und 2/3 Speiseöl, Salz, Pfeffer und Zucker,
Creme Double und Portwein.

Senfsoße für roh-gebeizten oder geräucherten Lachs

2 Eßl. mittelscharfer Senf, 1 Tl. süßer Senf, 2 – 3 Eßl. Honig,
½ Tl. Meerrettich, Saft einer ½ Zitrone, klein gehackte Zwiebeln u. Dill.