Die Rezeptidee der Woche: *Woche 7 / 2009*

Der Hofladen

Dressing-Variationen für Salate

Zutaten für ca. 4 Personen:

Vorweg: Was macht einen wirklich guten Salat aus? Nur das richtige Dressing. Es ist das gekonnte Zusammenspiel von Kräutern, Essig, Öl und Gewürzen. Diese Verbindung entscheidet letztendlich über den Genuss und bringt erst alle Bestandteile des Salates richtig zur Geltung. Daher hier ein paar Anregungen. Die Zubereitung kann hier entfallen, da am Ende alle Bestandteile nur gründlich miteinander vermengt werden müssen, bzw. mit einem Mixstab püriert werden sollten.

Limetten - Dressing

Saft von 3 Limetten
2 EL Honig
1 TL Senf
4 EL Rapsöl, kaltgepresst
Salz & Pfeffer

Mittelmeer - Dressing

2 EL Zitronensaft
125 ml kalte Gemüsebrühe
1/2 TL Kräutersalz
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl, kaltgepresst
1 Zweig Basilikum
Pfeffer aus der Mühle

Sahniges Zitronen - Dressing

150g Saure Sahne
150g Zitronenjoghurt
4 EL Orangensaft, frisch
1 Bund Dill
1/2 TL Salz

Vinaigrette - Grundrezept

2 EL Sherry Essig
1 EL Senf, mittelscharf
1/3 TL Kräutersalz
4 EL Öl
2 EL Kräuter, gehackt
1 EL Zwiebeln, feingehackt
Pfeffer aus der Mühle

Cocktail - Dressing

4 EL Tomatenketchup
75g Quark 20 %
150g Sahne, flüssig
Salz & Pfeffer
Worchestersauce

Orangen - Senf - Dill Dressing

Saft von 3 Orangen
2 EL Honig
2 TL Senf
6 EL Olivenöl, kaltgepresst
1 Bund Dill
Salz & Pfeffer

Salsa Verde - Grüne Sauce

1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
200 ml kalte Gemüsebrühe
20g Parmesan, frisch gerieben
30g Semmelbrösel
3 EL Olivenöl, kaltgepresst
1 hartgekochtes Eigelb
Salz & Pfeffer

Himbeer - Dressing

100g TK - Himbeeren, püriert & passiert
4 EL Himbeer Essig
2 EL Honig
4 EL mildes Salatöl
Meersalz

Aceto Balsamico - Dressing

50 ml Aceto Balsamico
100 ml Olivenöl, kaltgepresst
2 EL Honig
2 TL Senf, mittelscharf
Salz & Pfeffer
Eventuell etwas Wasser