pikantes Salat Dressing mit Meerrettich für Blattsalate

Bei Chefkoch habe ich dieses „Drei mal Drei mal Drei mal Drei“ Dressing gefunden und ausprobiert.

Es läßt sich schnell zubereiten und bringt durch den Meerrettich eine leckere, pikante Note in den eher faden grünen Blattsalat.

Für ca. 100 ml Dressing :

3 EL Öl

3 EL Essig

3 EL Sahne

1 TL Fleur de Sel

1/2 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas / der Tube

Salatkräuter, frisch gehackt oder gefriergetrocknet aus dem Glas (z.B. v. Ostmann)

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und gut verrühren oder im Dressingbecher schütteln.

Die halbierte Knoblauchzehe soll das Dressing nur etwas aromatisieren und sollte

deshalb vor dem Servieren entfernt werden. Wer gerne Knoblauch mag, kann sie statt halbiert auch direkt gepresst zufügen und im Dressing belassen.

Druckversion : Pikantes Salatdressing mit Meerrettich für Blattsalate

---

fruchtiges Salat Dressing für Fenchel, Chicoree, Radicchio oder …

Dieses fruchtige Salat-Dressing passt sehr gut zu bitteren Salatsorten wie Chicoree oder Radicchio. Genauso wie zu Fenchel mit seinem starken Eigengeschmack.

Für ca. 2 – 3 Portionen :

3 EL Limettensaft

1 TL Fleur de Sel

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Orangensaft

5 EL Olivenöl

1 Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten

2 mittel große Fenchelknollen oder Chicoreesalate

nach Belieben eine Orange

Den Limettensaft mit Fleur de Sel, Pfeffer und Orangensaft verrühren. Olivenöl zufügen und mit einem Schneebesen dicklich aufschlagen.

Die Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zum Dressing geben.

Die Fenchelknolle waschen, halbieren und den harten Strunck keilförmig herausschneiden. Sollten die „Stangen“ und das feine Grün noch vorhanden und in Ordnung sein, unbedingt mitverwenden.

Fenchel in feine Scheiben hobeln. Ich benutze dafür eine Küchenmaschine.

(Chicoree schneide ich mit einem Messer in feine Streifen)

Die Orange filetieren und zum Salat geben.

Alles gut mit dem Dressing vermischen und servieren.

Druckversion : fruchtiges Salat Dressing für Fenchel, Chicoree

---

schneller Schokoladen-Dip mit frischen Früchten

Eigentlich wurde ganz dringend ein warmes Schokoladenfondue gewünscht – aber dies ließ sich so auf die Schnelle nicht herzaubern. Alternativ gab es stattdessen einen kühlen Schokodip.

Für 2 Portionen :

2 geh. EL Nutella

2 geh. EL griechischer Joghurt 10 %

frische Früchte nach Wahl

Nutella mit Joghurt gut zu einem cremigen Dip verrühren und zusammen mit frischen Früchten servieren.

Alle – groß wie klein – waren glücklich !

Jägersauce

Diese würzige, leckere Sauce passt sehr gut zu Schnitzel, Braten, Steak und Co.

Für 2 – 3 Portionen :

etwas Butterschmalz zum Anbraten

3 Schalotten (oder eine große Zwiebel), ein kleine Würfel geschnitten

400 gr. frische Champignons, in Scheiben geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl, instant

250 ml Weißwein, trocken

200 ml Sahne

1 EL Sojasauce

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

2 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Champignons zufügen. Unter Rühren anbraten.

Ein „Loch“ in der Mitte machen. Das Tomatenmark darin anrösten und anschließend gut mit den Pilzen vermengen. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen.

Mit Weißwein ablöschen. Gekörnte Brühe einrühen. Etwas reduzieren lassen.

Sahne angießen. Alles etwas dicklich einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.

Quelle : chefkoch

Tomatensauce aus dem Ofen

Diese einfache aber leckere Tomatensauce ist ideal, um viele Tomaten auf einmal zu verarbeiten.

Für ca. 1 – 1,5 Liter :

2 KG Tomaten, geviertelt

6 Lorbeerblätter, etwas einreißen

2 TL Fleur de Sel

4 TL brauner Zucker

4 TL getrockneter Majoran

3 Knoblauchzehen, halbiert

Pfeffer

——————————-

zum Abschmecken nach dem Passieren :

1 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig

einen Schuß gutes Olivenöl

einen Schuß guten Balsamico-Essig

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Tomaten, Lorbeerblätter, Knoblauch, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer in der Fettpfanne (tiefes Backblech) vermengen.

Für ca. 1,5 Stunden auf der mittleren Schiene backen lassen.

Nach der Hälfte der Zeit die Tomaten einmal umrühren / wenden.

Wenn die Tomaten etwas gebräunt und deutlich „verschrumpelt“ sind, herausnehmen.

vorher

```
    nachher
```

Die Tomatenmasse und die entstandene Flüssigkeit durch eine Passiermühle in einen Topf drehen.

Die noch heiße Sauce mit gekörnter Brühe, Salz, Zucker/Honig, Olivenöl und Essig nach Belieben abschmecken.

Es ist eine schöne Basis-Tomatensauce, die auch so schon gut zu Nudeln passt.

Ich friere sie portionsweise ein und habe dann immer etwas, wenn es mal wieder schnell gehen muß. Die Sauce läßt sich dann auch sehr gut mit weiteren Zutaten aufpeppen.

Z.B. : krosse Speckwürfelchen, Chili, Frühlingszwiebeln, frische Kräuter, Sahne, Creme fraiche, etc.