

# **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.



**Fü**

**r 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.



**Fü**

**r 2 – 3 Portionen :**

**etwas Butterschmalz zum Anbraten**

**3 Schalotten (oder eine große Zwiebel), in 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 einrühren. Etwas reduzieren lassen.

Sahne angießen. Alles etwas dicklich einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.



Qu

elle : chefkoch

---

## Tomatensauce aus dem Ofen

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



**Fü**

**r 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.