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.

<u>Für ca. 100 ml Dressing :</u>

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

---

Quark-Rosinen-Brötchen

Di
ese leckeren, süßen Brötchen sind schnell gemacht und passen prima zu einem ausgiebigen Sonntagsfrühstück – und falls etwas übrig bleibt, hat man auch schon eine Kleinigkeit zum Nachmittagskaffee.

Für ca. 9 Stück :

250 gr Quark

8 EL Milch

1 Ei

10 EL (Sonnenblumen-) Öl

6 EL Zucker

2 TL Vanillepaste oder 2 Pä. Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 unbehandelte Zitrone, davon nur die abgeriebene Schale

1 handvoll Rosinen

500 gr. Mehl (evtl. 100gr. Mehl durch 100gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen)

1 Pä. Backpulver

etwas Milch zum Bestreichen

Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit etwas kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen und anschließend abtropfen lassen.

Alle Zutaten (bis auf Rosinen, Mehl und Backpulver) zu einer glatten Masse verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und langsam unter die Quarkmasse rühren bis ein Teig entsteht. Die Rosinen dazugeben und gleichmäßig im Teig verteilen.

Ca. 9 Brötchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch betupfen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Kurz vor Schluß noch einmal mit Milch bepinseln.

Langustenschwänze auf Spaghetti aglio olio mit Minzpesto

Für 2 Portionen :

2 Langustenschwänze

2 Limetten

Butter, Meersalz

1/2 Packung Spaghetti

gutes Olivenöl

1 Chilischote, in feine Ringe geschnitten

4 – 5 Zehen Knoblauch, in dünne Scheiben gehobelt

Minzpesto (Rezept folgt noch)

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Langustenschwänze teilen, Darm entfernen und das Fleisch vorsichtig mit den Fingern aus der Schale lösen.

Die Schalen mit etwas Butter einfetten, das Fleisch wieder einsetzen und in eine ofenfeste Auflaufform legen.

Mit dem Saft einer Limette beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Kleine Butterflöckchen obendrauf setzen.

Für ca. 8 – 10 Minuten (je nach Größe) im Backofen garen. Evtl. zum Schluß nochmals kurz unter den Grill.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen. So viel, dass der komplette Boden der Pfanne ca. 0,5 cm bedeckt ist.

Knoblauchscheiben und Chiliringe dazugeben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen bis es duftet. Mit Meersalz würzen.

Spaghetti abtropfen lassen und sofort in die Pfanne geben. Gut mit dem Öl vermengen.

Zum Anrichten ein „Nudel-Nest“ in die Mitte eines Tellers geben, die Langustenschwänze darauflegen, mit Minzpesto beträufeln und mit Limettenscheiben garnieren.