

Vinaigrette Hugo 1928

dg: sg, rassig-würzig

Für alle Blattsalate und Gemüse.

Für 1 Liter

Vorbereiten

1,1 L Wasser aufkochen

7 g Ochsenbouillon

25 g Salz

20 g Senf scharf (1 EL gehäuft)

3 g i Profumi, Würzmischung (halber EL)

2 g (8 Spritzer) Tabasco oder Baergfeuer

9 g (10 Spritzer) Worcestershire-Sauce

0.7 g (15 Körner) Vietnam-Pfeffer

3 Schalotten, grob geschnitten (Brutto 30 g, netto 28 g)

2 Knobli, frisch (netto 10 g), 5 Min. in Wasser weichgekocht, Kern entfernt.

Alles zusammen 11 Minuten aufkochen, bis Zwiebeln weich sind.

30 g Maizena einschwingen.

Im Cutter zusammenstellen mit

1.8 dl Kressi-Gewürzessig eincuttern

0.8 dl Sherryessig, Golzalez Byass

6 dl Distelöl eincuttern

Ziehen lassen und gekühlt aufbewahren.

Bärlauch-Vinaigrette

dg: g-sg

Diese Vinaigrette eignet sich für alle Frühlingsalate mit Spargeln, Morcheln ...

20 g frischer Bärlauch, in feine Streifen geschnitten

Halbe Schalotte, fein gehackt

Salz & weisser Pfeffer

2 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“

1 Spritzer Zitronensaft

4 EL Olivenöl

Alle Zutaten ausser TRADIZIONALE mit dem Schneebesen verrühren.
Den TRADIZIONALE erst jetzt zufügen und mit einem Löffel unterrühren.

Vinaigrette mit Baumnüssen

dg: sg

Geeignet für Blattsalate, Grillfisch oder über Frischkäse.

1 EL Traubenkernöl

3 EL Baumnussöl

1 EL Sherryessig

1 Halber EL Kerbel, fein geschnitten

1 EL Baumnüsse, gehackt, geröstet

1 MS Honig

Salz & Weisser Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Schneebesen einschwingen.

Passionsfrucht Vinaigrette

dg: sg

Diese Vinaigrette eignet sich für gartenfrische Salate mit grilliertem Fisch oder Krustentieren.

1 dl Olivenöl
2 EL Sojaöl
2 EL Champagneressig
2 Passionsfrüchte
Salz & weisser Pfeffer
Einige kleine Mangowürfel
Einige Blätter frischer Estragon

Die Passionsfrüchte halbieren, mit Hilfe eines Löffels das Innere entnehmen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen untermischen.

Calamansi-Vinaigrette

dg: g-sg

1 dl Olivenöl
5 cl Calamansisaft
4 ml Kanadischer Ahornsirup
4 cl Gemüsefond
Salz & Pfeffer

Olivenöl, Calamansi und Ahornsirup mit dem Stabmixer aufmixen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette mit Olivenöl

dg: sg

Für Blattsalate oder Sommergemüse.

1 EL Rotweinessig

1 Schalotte, gehackt

1 Knobli, gehackt

1 EL Bouillon

2 EL Olivenöl

Salz & weisser Pfeffer

Alle Zutaten zur Vinaigrette vermischen.

Nach Geschmack zus. Dijonsenf oder Kräuter

Vinaigrette zu Gemüse

dg: g-sg

Für Gemüse wie Spargeln, Rübli, Randen, Bohnen ... kombiniert mit Blattsalat.

140 g Kastanienhonig

70 g Limesaft

3 dl Olivenöl

Honig dem Limesaft tröpfelnd einmischen, wie bei der Mayonnaise.

Die Vinaigrette auf einem flachen Teller ausstreichen und die Gemüsestücke drauflegen, mit Blattsalat garnieren.

Cherrytomaten-^{Mozarella} Ananas-Salat

mit Passionsfrucht-Mango-Vinaigrette

dg: g-sg

Die Vinaigrette ist auch geeignet für Blattsalate, gegrillten Fisch und Krustentiere.

1 Ananas jetfrisch!
100 g kleine Datteltomaten, aromatisch!

2,5 dl Vinaigrette
1 dl Olivenöl
2 EL Sojaöl
10 g (2 EL) Champagner-Essig (7%)
3 g Salz
Genügend Weisser Pfeffer
2 Passionsfrüchte
halbe Mango, in Würfelchen
Estragon frisch

Passionsfrucht-Inneres in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen die restlichen Zutaten untermischen.
Vor dem Servieren Mangowürfel und Estragon zugeben.
Alles schuppenweise überlappend zu einem Kreis/Halbkreis auf weisser Platte anrichten (Kontrast!) und die Vinaigrette darüber geben. Sieht toll aus.