

French - Dressing 1

Kategorien: Saucen, Marinaden, Salate

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Bund	Kerbel
1/2	Bund	Estragon
2	Blätter	Frischer Liebstöckel
2	Zweige	Petersilie
1	gestr. TL	Salz
1/2	Teel.	Selleriesalz
1		Hartgekochtes Ei
4	Essl.	Öl
1	Teel.	Scharfer Senf
6	Essl.	Essig
1	geh. EL	Quark
2	Essl.	Mayonnaise
4	Essl.	Frische Sahne

Anleitung:

Die Kräuter kalt abspülen, grob zerpflücken und die Stängel entfernen. Die Blätter mit dem Salz und dem Selleriesalz zu Mus zerreiben (oder je 1/2 Tl getrockneten Kerbel und Estragon sowie 1 gute Messerspitze getrockneten Liebstöckel mit der frischen Petersilie, dem Salz und 1 Tropfen Wasser zerstampfen und 2 Std. durchziehen lassen). Das Ei schälen und das Eigelb zum Kräutermus geben. Die restlichen Zutaten zufügen. Alles mit dem Schneebesen gründlich glatt, aber nicht schaumig schlagen. Das Eiweiß fein hacken und zuletzt untermischen. Wer's mag, kann nach amerikanischer Art 1-2 EL Tomatenketchup unterziehen. Die Sauce eignet sich für Fleischsalat, Wurstsalat, kaltes Gemüse wie Blumenkohl, Stangenspargel, Tomaten, Artischocken, für gekochten Schinken und hartgekochte Eier.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann