

Dressings fuer Wintersalate (Info)

Kategorien: Information, Saucen, Salat

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Salat schmeckt lecker, ist leicht, bekoemmlich und nicht nur etwas fuer den Sommer. Auch in der kalten Jahreszeit gibt es erntefrische heimische Salate, wie Feldsalat oder Chicorée. Mit verschiedenen Dressings lassen sie sich jeden Tag aufs Neue ganz individuell zubereiten. Wir moechten Ihnen ein paar Varianten vorstellen.

Tipps: *

Salatdressings lassen sich grob in drei Arten unterscheiden, erstens in klare Dressings auf einer Basis aus Oel und Essig (Zitrone oder Senf), die sog. Vinaigrette, zweitens in Dressings auf Mayonnaisebasis mit frischem Ei und drittens auf Basis von Milchprodukten.

* Durch die Verwendung von verschiedenen Essig- oder Oelsorten, diversen Gewuerzen und frischen Kraeutern sind zahlreiche Dressingvarianten moeglich.

* Beim Salatoel unbedingt darauf achten, dass es frisch ist und an einem dunkeln Ort aufbewahrt wird. Manche Oele, wie z.B. Walnussoder Haselnussoel, werden sehr schnell ranzig, sie sollten deshalb im Kuehlschrank aufbewahrt werden. Zu Hause sollte man immer 3 Standardoele haben, wie ein kalt gepresstes Olivenoel, ein Nussoel und ein neutrales Sonnenblumen- oder Keimoel.

* Beim Essig ist es wichtig auf Qualitaet zu achten, also keine Billigessige oder Essigessenz verwenden. Weissweinessig hat eine zarte Saeure und passt gut zu Vinaigrettes. Rotweinessig hat eine herbe kraeftige Saeure und schmeckt gut zu Feldsalat. Aceto Balsamico passt gut zu kraeftigen Dressings.

* Beim Zubereiten der Dressings ist es wichtig zunaechst Salz und evtl. Zucker mit Essig oder Zitrone verruehren, damit sich das Salz auflösen kann. Sobald das Oel zugegeben wird, loest sich Salz nicht mehr so gut.

* Blattsalate erst kurz vor dem Servieren mit der Sauce anmachen, sonst fallen sie zusammen.

Rezepte: Diese finden Sie reichlich für unterschiedlicher Anforderungen auf meiner Homepage unter der Rubrick Salate.

Quelle:

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