

Salat Rezepte

Feiner Salat Dressing

Anzahl: 2 Liter

Gattung: Dressing, Grundrezept

2	Zweige Basilikum, grob gehackt	125 ml Madeira
2	Zweige Kerbel, grob gehackt	30 ml Cognac
2	Zweige Petersilie, grob gehackt	125 ml Weißer Portwein
1/2	Zwiebel, fein geschnitten	180 ml Weißweinessig
1	Knoblauchzehe, fein	30 ml Rotweinessig
	- geschnitten	30 ml Guter Balsamico - Essig
1/2 Essl.	Dijonsenf	30 ml Sherry-Essig
500 ml	Geflügelfond	500 ml Maiskernöl
	Salz, Zucker	400 ml Kalt gepresstes Olivenöl

Kräuter, Zwiebel, Knoblauch und Senf mit dem Geflügelfond verrühren und einige Stunden marinieren lassen.

Anschließend durch ein Sieb seien und mit den übrigen Zutaten (mit Ausnahme des Öls) verrühren. Erst zum Schluss das Öl mit einem Schneebesen langsam einrühren.

Das Salatdressing in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

