

DRESSING

Das benötigt Ihr für 1 Liter Dressing – reicht für mindestens 8 Portionen Salat. Das Dressing kann man ohne große Geschmackseinbußen zwei Tage gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

8 Portionen Salat: *So wird's gemacht*

kaltes Wasser	600 ml	<i>Wasser in einem hohen Messbecher abmessen und gleich darin lassen.</i>
Zwiebel	1	<i>Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in das Wasser geben.</i>
Knoblauchzehe	1	<i>Knoblauch pellen und in das Wasser pressen.</i>
Weißweinessig	3 EL	<i>Essig, Salz, Pfeffer, Rauchsatz und Zucker zufügen und alles einmal mit dem Schneebesen aufschlagen.</i>
Fleur de Sel	2 TL	
Pfeffer aus der Mühle	2 TL	
Knoblauchpfeffer	1/2 TL	
geräuchertes Salz (z.B. Dänisches Salz)	1 TL	<i>Kräuter und Öl zufügen und dann das Dressing ca. 1,5 Minuten kräftig schlagen, bis es eine milchige Farbe bekommt und bei Ruhe keine Fettaußen mehr zu sehen sind.</i>
Rohrohrzucker oder Agavendicksaft	2 EL	
Petersilie, gehackt	4 EL	
Schnittlauch, in feinen Ringen	2 EL	
Rapsöl	0,1 l	
Feldsalat		<i>Nach Belieben nachwürzen.</i>
		<i>Salat waschen, putzen und auf jeden Fall trocken-schleudern, sonst verdünnt sich die Soße und schmeckt nicht mehr so gut.</i>
		<i>Gebt das Dressing erst kurz vor dem Essen über die zarten Blätter, da sie sonst zusammenfallen – vorher einfach noch mal kurz umrühren, weil sich die Zwiebeln und die Kräuter absetzen.</i>
		<i>Wer gern Speck mag, schneidet diesen in feine Würfel und röstet ihn bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten an. Dann statt des hochwertigen, geräucherten Salzes in das Dressing geben.</i>