

French Dressing für Blattsalate

Zutaten

100 g	Weißweinessig	Weiteres:
100 g	Bouillon	Salz
1	Knoblauchzehe gehackt	Pfeffer
25 g	Dijon Senf	Zucker
200 g	Olivenöl	Eventuell:
200 g	Tafelöl	Crème fraîche
		Sauerrahm
		Zwiebel



Arbeitsbeschreibung

1. Mise en place herrichten.
2. Bouillon, Weißweinessig, Knoblauch, Dijon Senf, Salz, Pfeffer, Zucker mixen.
3. Olivenöl und Tafelöl langsam mit einem dünnen Strahl mit dem Stabmixer einmischen.
4. Zur Verfeinerung des Dressings kann man etwas Crème fraîche, Sauerrahm, sowie Zwiebel und Kräuter mit mixen.

Hinweis

1. Je mehr Öl man beifügt, umso dicker wird das Dressing.
2. Das Dressing soll auf dem Blattsalat haften bleiben, den Salat jedoch nicht erdrücken. Die richtige Konsistenz und die verwendete Menge sind das A und O eines Dressings.
3. Dressings haben immer eine dickflüssige, cremige Konsistenz und bestehen meist aus Sauerrahm, Joghurt, Senf, Eier, ...
4. Marinaden haben eine klare flüssige Konsistenz und bestehen nur aus Essig, Öl, Gewürzen und Kräutern.
5. French Dressing wird in guten Betrieben nach genauer Rezeptur auf Vorrat hergestellt. Bei großen Mengen kann man zum Stabilisieren der Salatsauce etwas Mayonnaise (pasteurisiert) dazu geben.