

Himbeer-Essig-Dressing

Gefrorene Himbeeren auftauen lassen, in Mixer geben und durchmischen. Da in der Masse jetzt viele Kerne drin sind, das Ganze durch ein Sieb geben.

Nicht mit einem normalen Löffel im Sieb rühren (da wäre die Auflagefläche zu klein und damit zu viel Arbeit für zu wenig Wirkung). Mit einer Schöpfkelle durch das Sieb drücken, denn hier ist viel mehr Andruckfläche und es geht wesentlich schneller.

Was im Sieb bleibt, ist Abfall.

Passiertes Himbeermus mit Schneebesen in einer Schüssel glatt rühren. Ein wenig Himbeeressig dazugeben (denn es wird ja etwas zusätzliche Säure gebraucht). Etwas Salz und Pfeffer dazu. Reichlich Zucker zugeben, alles nach und nach jeweils unterrühren. Zu Himbeeren passen Nüsse gut. Also reines Walnussöl zugeben und

Emulsion herstellen:

Öl mit ganz langsamem Strahl einrühren, wie z.B. auch bei Mayonnaise, denn sonst würde die Masse gleich gerinnen. Also ganz langsamen Strahl und schnell mit Schneebesen unterrühren. Falls es doch mal beginnt, zu gerinnen, dann einen kleinen Schluck Wasser zugeben, dort, wo es geronnen ist, weiterrühren, dann emulgiert Masse gleich wieder neu.

Wie Dressing probieren? Mit einem Salatblatt. Am besten von der Salatsorte, mit der es später serviert werden soll: Ein Blatt nehmen, ein wenig eintunken und so probieren, weil dann genau geschmeckt werden kann, wie das Dressing weiter abgeschmeckt werden soll.

Auch das Himbeer-Essig-Dressing kann lange im Kühlschrank aufgehoben werden.