

Orangen-Olivenöl-Dressing

Zucker karamellisieren und Orangensaft dazugeben. Nur karamellierter Zucker wäre fad süß, nur Orangensaft wäre zu sauer, deshalb beides gemischt.

Orangensaft in nur kleinen Mengen zugeben, Schluck für Schluck, damit der Zucker nicht zu schnell kalt wird, sonst wird er hart und muss erst mühevoll wieder verflüssigt werden.

Verhältnis von Zucker und Saft je nach Geschmack: Wenn mehr Orangengeschmack gewünscht wird, dann mehr Saft im Verhältnis, wenn Geschmack süßer sein soll, dann mehr Zucker. (Kann jederzeit nachgegebene werden, je nach Geschmack).

Nach dem Einreduzieren abkühlen lassen.

Dann ½ Flasche kretisches Olivenöl zugeben und im Mixer durchmischen. Durch das Mixen entsteht eine Emulsion.

Wikipedia zu diesem Begriff: „Unter einer Emulsion versteht man ein fein verteiltes Gemisch zweier normalerweise nicht mischbarer Flüssigkeiten ohne sichtbare Entmischung. Beispiele für Emulsionen sind zahlreiche Kosmetika, Milch oder Mayonnaise.“

Das Dressing kann vorgekocht und im Kühlschrank aufbewahrt werden (ein Jahr bestimmt), denn durch das Einkochen der Zutaten ist Haltbarkeit gewährt.

Olivenöl zum Salat:

Kretisches Olivenöl verwenden, kein italienisches, weil kretisches im Geschmack intensiver ist.