



Hünenbergstraße 157
46147 Oberhausen
Tel.: (0208) 82 38 80
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de

Salate



Sherry-Vinaigrette

Zutaten:

1 EL Sherryessig
1 TL Aceto Balsamico di Modena
1 El Frisch gepresster Orangensaft
2 EL Traubenkernöl
2 EL Walnussöl "vierge"
Schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
Salz

Zubereitung:

Salz, Pfeffer und Orangensaft verrühren, bis sich das Salz auflöst. Beide Ölsorten mit einem Schneebesen kräftig unterschlagen und die Vinaigrette abschmecken.

Die Sherry-Vinaigrette passt besonders gut zu Blattsalaten mit Radicchio oder Rucola und zu Salaten mit Artischocken, Chicorée oder Bleichsellerie.

Beispiel für Sherry-Vinaigrette:



Putenstreifen auf Feldsalat

Zutaten für 4 Personen:

400g Putenfleisch
2 EL Landöl
200g Feldsalat
4 große Champignons
4 Blätter Radicchio
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Päckchen Kresse
3 EL Walnussöl
2 EL Sherryessig
1 Prise Zucker
1 Msp. roter Weinpfeffer
Salz und Pfeffer

Beispiel für Putenstreifen auf
Feldsalat:



Zubereitung:

Vom Feldsalat die Wurzelenden abschneiden, die Blätter gründlich waschen, die Champignons und die Radicchioblätter putzen, waschen und zusammen mit dem Feldsalat abtropfen lassen.

Für die Soße Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Sherryessig und Walnussöl verschlagen, Kresse und gewürfelte Zwiebel und Kleingeschnittenen Knoblauch einrühren.

Das Putenfleisch in Fingerdicke Streifen schneiden und mit einer Prise Pfeffer einreiben. Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend sparsam salzen und im vorgewärmten Backofen zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Die Putenstreifen auf dem Feldsalat anrichten, mit den Champignons und dem Radicchio garnieren und servieren.

Salat ‘‘Firenze‘‘

Zutaten:

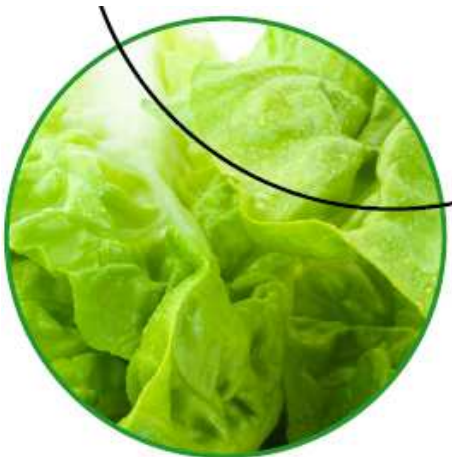
Muschel- oder Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
Cocktailtomaten
Rucola
Schwarze Oliven
Bärlauchöl
Aceto Balsamico di Modena
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kräuter

Zubereitung:

Die Nudeln bissfest kochen, abseihen, auskühlen lassen und in eine große Schüssel geben. Die Cocktail Tomaten halbieren, den Rucola waschen, etwas zerpfücken und zu den Nudeln geben. Die Oliven vierteln und ebenfalls dazugeben.

Ein Dressing aus Bärlauchöl, Balsamico, Salz Pfeffer und Kräuter herstellen, gut verrühren und über den Salat geben.

Salat gut vermischen, kurz ziehen lassen und servieren.



Gelbe Salatsauce



Zutaten für 4 Personen:

2 reife Bananen
1 EL Feige VOM FASS
1 EL Zitronenausgügen
1 TL Shanghai
1/8 Liter süße Sahne
1/8 Liter Weißwein (z.B. Fasswein Trebbiano VOM FASS)
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Die Bananen mit dem Wein und der Sahne im Mixer schaumig rühren, anschließend mit den Gewürzen und den Essigspezialitäten pikant abschmecken.

Passt ausgezeichnet zu Kopfsalat, Chicorée, kaltem Geflügel oder Eiersalat.

Honig-Vinaigrette

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
Salz
Crema Classic
1 TL Honig
100ml Sesamöl
etwas gehackte Petersilie
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Knoblauch mit etwas Salz zerreiben und mit den übrigen Zutaten vermischen. Etwas durchziehen lassen.

Passt zu Blattsalaten, Chicorée, Rote Bete, Möhren usw.

Beispiel für Honig-Vinaigrette:

