

Friend-Ship Dressing mit fermentiertem Rotkohlpulver

Rezept für 4 Personen:

- 2 g fermentiertes Rotkohlpulver
- 165 ml Gemüsebrühe
- 5 ml Rotweinessig
- 37 ml Balsamico Essig 6 %
- 25 ml Himbeeressig
- 20 ml Sherryessig
- 15 g Steinsalz
- 22 g Rohrzucker
- 150 ml fruchtiges Bio-Olivenöl
- 375 ml Bio-Maiskeimöl
- 50 g Senf mittelscharf
- 25 g Bio-Ei (Größe M), entspricht ein Eigelb



Zubereitung:

Als erstes die Gemüsebrühe kochen und abkühlen lassen. Daraufhin alles abmessen und abwiegen.

Eigelb in eine Schüssel geben, dann den Rotweinessig, Senf, Balsamico Essig, Himbeeressig, Sherryessig, Gemüsebrühe, Steinsalz und den Rohrzucker hinzugeben und mit einem Stabmixer verrühren. Auf die höchste Stufe stellen und langsam beide Öle dazugeben, sodass es eine feste Masse wird.

Das Dressing in einen Behälter mit Deckel umfüllen und kaltstellen, dieses kann dann bis zu vier Wochen genutzt werden und eignet sich ideal für sämtliche Frisch- und Wildkräutersalate. Das Rotkohlpulver gibt dem Dressing eine würzige Note, aus schwarzem Pfeffer und einem Hauch Chili.

SCHAPER & BRÜMMER

a member of



MEDICE
THE HEALTH FAMILY

MEDICE Arzneimittel Pütter GmbH & Co. KG
Kuhloweg 37, 58638 Iserlohn