

BLOODY-MARY-TOMATEN-DRESSING

1 TASSE

Stabmixer

ZUTATEN

BLOODY-MARY-TOMATEN-DRESSING

- 1 El *Tomatenpüree
- 2 El *Wodka
- 2 Tl *Worcestersauce
- 2 Tl *Senf
- 1 Tl *Meerrettich
- 1 El *Tabasco
- 2 El *Honig
- 1 Tl *Sellerie-Salz
- 0,6 dl *Rotweinessig
- 2 Zwiebeln, grün, fein geschnitten
- 2 El Olivenöl, extra vergine
- 2 El Wasser, zum Verfeinern

ZUBEREITUNG

BLOODY-MARY-TOMATEN-DRESSING

Die *Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer alles gut vermischen. Die Zwiebeln, das Olivenöl und das Wasser hinzugeben und mischen. Passt grossartig zu: Pasta, Fischen, Schalen- und Krustentieren vom Grill und Salaten.

YUZU-GURKE-KORIANDER-DRESSING

1 TASSE

Raffel

Stabmixer

ZUTATEN

YUZU-GURKE-KORIANDER-DRESSING

- 1 Gurke
- 0,6 dl Yuzu-Saft
- 1 Tl Ingwer, gerieben
- 2 El Reisweinessig
- 0,6 dl Mirin, japanischer Reiswein
- 2 El Korianderblätter, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, grün, dünn geschnitten
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

YUZU-GURKE-KORIANDER-DRESSING

Die Gurke fein in eine Schüssel raffeln. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Stabmixer gut vermischen. Passt grossartig zu: gegrilltem Gemüse, Fisch, Austern und Schalentieren.

Rezept von Marion Michels



CREMIGES HONIG-SENF-DRESSING

1 TASSE

Stabmixer

ZUTATEN

CREMIGES HONIG-SENF-DRESSING

- 4 El Senf
- 1 El Honig
- 60 g Crème fraîche
- 0,6 dl Weissweinessig
- 2 El Olivenöl, extra vergine
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

CREMIGES HONIG-SENF-DRESSING

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer gut vermischen. Passt grossartig zu: allen Salatvariationen, Wurst- und Pastasala