

Rezepte

Johannisbeer-Salatdressing

ein Rezept von Küchenchef Oliver Heberlein vom Falkenstein Grand Kempinski Hotel in Königstein

Zutaten

- 100 g rote Johannisbeeren, gezupft
- 50 g Zucker
- 250 ml Gemüsefond
- Salz
- weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Speisestärke
- 75 g Roter Johannisbeer-Essig (alternativ Himbeer-Essig)
- 175 g Walnussöl

Zubereitung

Die Johannisbeeren mit dem Zucker vermischen und zur Seite stellen. Den Gemüsefond aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit 2 Teelöffel kaltem Wasser anrühren und in die kochende Gemüsebrühe einrühren. Einmal kurz aufkochen und gut durchkühlen lassen.

Die gezuckerten Johannisbeeren und den Essig in die Gemüsebrühe geben. In einem hohen Gefäß mit einem Zauberstab gut durchmixen und das Walnussöl nach und nach zugeben. Zum Schluss das Dressing durch ein feines Sieb passieren und bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Das Dressing passt in der Jahreszeit z. B. sehr gut zu Sommersalaten, zu Salaten mit grünem und weißem Spargel und zu Salaten mit gezupftem Ziegenfrischkäse und ein paar Johannisbeeren.