

Sommerlicher Salat mit Kräutermarinade

Zutaten für Marinade (ca. 4 Liter):

Kräuter nach Belieben (sieh Variation)

2 Knoblauchzehen

3 EL Honig

4 EL Salz

¼ TL gemahlener weißer Pfeffer

1 l Wasser zum Aufkochen

40 g Maisstärke

125 ml Wasser für Stärke

1 l Gemüfefond (oder Wasser)

50 g Senf

50 g passierte Ribiselmarmelade

450 ml guter Essig

1 ½ l Sonnenblumenöl (oder sonstiges Öl)

Zubereitung:

- Knoblauch mit Honig, Salz und Pfeffer in 1 Liter Wasser aufkochen
- Nach Belieben Kräuter hinzugeben (die Marinade erhält dadurch eine schöne grüne Farbe) und mit dem Stabmixer gut durchmischen.
- Maisstärke mit 125 ml kaltem Wasser verrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren und nochmals aufkochen lassen. Gemüfefond (oder Wasser), Senf, Ribiselmarmelade und Essig mit dem Stabmixer einmischen. Das Öl wie bei einer Mayonnaise langsam mit dem Mixstab einmischen. (Die Marinade wird beim vollständigen Abkühlen noch dickflüssiger.)
- Abkühlen lassen, in Flaschen abfüllen und verschließen. Gekühlt ist die Marinade ca. 4 Wochen haltbar. Vor dem Verwenden immer schütteln, ist die Marinade zu dickflüssig, mit Essig oder abgekochtem Wasser verdünnen.

Variationen:

- Besonders gut machen sich Brennesseln oder Petersilie in der Marinade, da diese Kräuter über ein recht kräftiges Aroma verfügen
- Ich verwende sehr gern Obstessig, beispielsweise Himbeeressig und ersetze in diesem Fall die Ribiselmarmelade durch Himbeermarmelade – die Marinade erhält so einen besonders fruchtigen Kick. Ich gebe dann auch sehr gerne frische Himbeeren zum Blattsalat.

→ gerne reduziere ich auch die Ölmenge um ein Drittel und gebe dann erst vor der Verwendung mein Öl dazu – einmal Kernöl, das andere Mal Nussöl.

Zutaten für Salat:

4 hart gekochte Eier

320-400 g gemischter Blattsalat

1 Bund Radieschen

Evtl. 100 g Zwiebelringe

250 g würziger Käse, je nach Vorrat

2 EL Kresse oder beliebige frische Kräuter

Zubereitung:

- Gewaschenen Blattsalat in mundgerechte Stücke teilen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Salat auf einem Teller anrichten.

- In Scheiben geschnittene Eier, Zwiebelringe, Radieschen und in dünne Scheiben geschnittenen Käse darauf dekorativ verteilen, mit reichlich Dressing beträufeln und mit Kresse oder frisch gehackten Kräutern verteilen.