Basics / Salate / Glutenfrei / super schnell / Vegan /

Balsamico-Dressing

EWIGKEITEN habe ich nach DEM Balsamico-Dressing gesucht. Ich habe unzählige Versionen ausprobiert, alles war ok, aber nie WOW!

Lektion Nr. 1 bei der Suche: nur allein ein bisschen Honig und Senf untergemischt schmeckt zwar gut, aber sorgt noch lange nicht für einen Knaller. Etwas Knoblauch und eine Schalotte machen den Unterschied!

Lektion Nr. 2: der Balsamico ist ausschlaggebend für das gesamte Ergebnis!

Ich habe schon unfassbar viele Arten ausprobiert und nur wenige haben mich begeistern können. Als ich angefragt wurde, den Balsamico di Modena g.g.A. testen zu wollen, war ich also sehr gespannt. Und kritisch. Aber Leute, der ist super! Man schmeckt einfach einen Unterschied zu einem günstigen Supermarkt-Produkt. Häufig schmecken sie einfach nur nach Essig und sind sauer. Der Balsamico di Modena g.g.A. hingegen schmeckt eher süß, ist leicht sauer – aber nicht zu sauer und von der Konsistenz her etwas dicker. Nicht nur geschmacklich, selbst optisch bemerkt man bereits einen Unterschied zu den “einfacheren” Varianten. Der Balsamico di Modena g.g.A. wird noch traditionell im Holzfass gereift und mit nichts gestreckt oder gepanscht.

Ein gutes Dressing ist ausschlaggebend für jeden Salat. Überzeugt das Dressing nicht, ist auch der schönste Salat verhunzt. Dieses klassische Balsamico-Dressing hier ist ehrlich toll! Es passt nicht nur super zu Salat, sondern auch zu Fleisch oder Ofengemüse! Ich mache immer gerne etwas mehr auf Vorrat. So habe ich stets etwas Dressing in meinem Kühlschrank parat und kann es nach Belieben für alles Mögliche verwenden. Nach 1-2 Tagen im Kühlschrank finde ich es persönlich sogar am leckersten – dann haben sich alle Aromen so richtig entfalten und miteinander verbinden können. Lecker!

Und nun zu dem Salat auf dem Bild. Eigentlich sollte der nur Deko sein – schließlich spielt das Dressing diesmal die Hauptrolle. Aber dieser Salat ist sooo unfassbar lecker geworden. Ofen-Fenchel,gebackene Rote Bete, Avocado und warmer Ziegenkäse mit Walnüssen, Granatapfelkernen und dem himmlischen Balsamico-Dressing ergeben einen super leckeren Wintersalat. Diese Kombination hat sich bei mir definitiv für das Weihnachtsessen qualifiziert!

Zutaten für 3 Portionen

- 50 ml - Balsamico
- 150 ml - Olivenöl
- 1 TL - Senf

- 2 TL - Honig
- 1 - Schalotte
- 1 - Knoblauchzehe
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Nach Belieben mit Salat, Fisch, Fleisch oder Gemüse servieren.
3. In einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

In freundlicher Zusammenarbeit mit Balsamico di Mondena g.g.A.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia