

Aus der Hado-Küche: Ein Grundrezept

Restaurant Services

Lauwarme mediterrane Vinaigrette

für 4 Personen:

115 ml	Olivenöl zum Braten
20 g	Zwiebel, fein gewürfelt
½	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
200 g	Fenchelknolle, fein gewürfelt
100 g	Kartoffeln, fein gewürfelt
200 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
1/16 l	Weißwein
3	Safranfäden
5 g	getrocknete Fenchelsamen
50 ml	weißen Balsamicoessig
	feines Meersalz
	schwarzer, gestoßener Pfeffer
4 g	Rohrzucker

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Den Knoblauch, Fenchel und die Kartoffeln zugeben und mit anschwitzen. Nach kurzer Garzeit mit dem Weißwein ablöschen, die Safranfäden und die Fenchelsamen zugeben und köcheln lassen. Den Balsamico-Essig und schließlich den Lauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, lauwarm anrichten.

Rezept von byodo Naturkost GmbH, Mühldorf