

French Dressing

Für 1 Portion:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 ml Geflügelbrühe
2 Eier	1 EL Dijon Senf	50 ml Rapsöl
20 ml Weißweinessig	Dill, Tomatenmark	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer		

Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und zwei bis drei ganz feine Scheiben schneiden. Zusammen einmal kräftig in einem Topf mit der Brühe aufkochen und drei Minuten dünsten. Weißweinessig, Senf, die beiden Eigelbe und etwas Tomatenmark in einem hohen Becher aufmixen, eine Prise Salz, etwas Pfeffer, gehackten Dill und etwas Öl unter ständigem Weitermixen in feinem Strahl zugeben, bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing abkühlen lassen.

Steffen Henssler am 14. Januar 2013