

Sauce vinaigrette mousseuse

H.M.Sauer und M. Löffler, 17.6.2015

- ◆ Zutaten:
- ◆ 1 gut gefüllter TL feinen Senfs
- ◆ etwa 100 ml Sonnenblumen- oder Distelöl
- ◆ 1 EL Weinessig
- ◆ etwas Salz und Pfeffer

Die "Sauce vinaigrette" ist die klassische Soße zu frischen Salaten, Spargel, rohem Gemüse. Trotz ihrer wenigen Zutaten stellt sie einen hohen Anspruch: sie muß sämig vom Löffel tropfen und wie Schaum auf der Zunge zergehen. Auf keinen Fall dürfen sich Öl und Essig wieder trennen. Wir verwenden meist die hier beschriebene Variante, die ein ganz mildes Aroma hat und sehr gut zu frischem Spargel oder zu Artischocken paßt.

Den Senf unter langsamer Zugabe des Öls in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut aufschlagen, so dass daraus eine homogene hellgelbe Creme entsteht. Die richtige Menge an Öl ist dann erreicht, wenn diese Creme weiteres Öl trotz kräftigen Aufschlagens gerade eben nicht mehr in sich aufnehmen kann und Flocken bildet. Nun wird unter weiterem Schlagen der Weinessig dazugegeben. Etwas Erstaunliches geschieht hier, das Wunder der Vinaigrette: die Creme homogenisiert sich wieder und nimmt das überschüssige Öl wie auch den Essig in sich auf! Nun noch mit wenig Salz und gemahlenem Pfeffer würzen, und fertig ist die perfekte Gaumenfreude.



Die Sauce vinaigrette paßt gut zu feinem Gemüse wie Spargel, Artischocken, zu Rohkostgemüse, aber auch zu kaltem Braten oder Fischgerichten wird sie gern gereicht. Man kann auch frische gehackte Gartenkräuter hinzufügen, deren Aroma sie besonders gut hervorzuheben vermag. Wer einen intensiveren Geschmack mag, kann sie auch mit Olivenöl, Zitronensaft oder dunklem Balsamico-Essig zubereiten..Wichtig ist, dass etwas Saures hineinkommt, sonst erreicht sie nicht ihre sämige Konsistenz..