

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Blattsalatteller mit gebratenem Saiblingsfilet Landhotel Gasthof Grünberg am See, Gmunden für Seitenblicke Gourmet

Verschiedene gemischte Blattsalate, geputzt und geschleudert
(beispielsweise Vogerl, Lollo-Rosso, Frisée, Chicorée, Eichblatt, Kopfsalat,.....)

Salatmarinade

Garnitur:

Kirschtomaten

Zitronenfilet

weißer Spargel

Radieschen

Gekochte Salatmarinade mit verschiedenen Abwandlungen

Hier empfiehlt es sich gleich eine größere Menge zu bereiten, in Flaschen zu füllen und im Kühlschrank zu lagern. Bei Gebrauch schütteln und über den Salat geben.

1 bis 2 Zehen Knoblauch und

50 g Zwiebel fein geschnitten

18 bis 25 g Zucker

40 g Salz

¼ Mokkalöffel weißer Pfeffer gemahlen

25 g Senf mit

9 dl Wasser weich kochen

abseihen

½ l Wasser und 60 g Maizena abrühren und die Flüssigkeit damit eindicken.

In die etwas überkühlte Flüssigkeit

4 dl Balsamicoessig (6%) und

1 l und 3 dl Öl dazu, gleichzeitig mit dem Mixstab aufschlagen.

Anstelle von Wasser kann auch Gemüsefond verwendet werden.

Geschmackliche Abänderungen durch Beigabe von:

(mehr oder weniger) Zwiebel und Knoblauch

Zitronensaft, Worcestersauce

Honig anstelle von Zucker

kleine Gemüswürfel als Einlage

Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten klein gehackt

diverse frische Kräuter wie: Bärlauch, Basilikum, Dill, Oregano, Thymian, Petersilie,.....

andere Essigsorten wie: Rot- oder Weißwein, Kressi, Himbeer, Holunderblüten, Apfel, Most,

Cassis, Kräuter,.....

andere Öle: Oliven, Sonnenblumen, Kürbiskern, Walnuss, Traubenkern,.....

**Bei Abänderungen bitte darauf achten, dass sich Aroma und Geschmack ergänzen,
hierbei nur kleine Mengen probieren.**