Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

Endivien-Salat

Ein einfacher Endivien-Salat.

Aber zubereitet mit einem leckeren Dressing mit gutem Balsamico di Modena und gutem Olivenöl.

Verfeinert vor dem Servieren mit kleingewiegter Petersilie und kleingehackten Pinienkernen.

Etwas für die Veganer.

Und für zwischendurch ist so ein leckerer, frischer Salat wirklich sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:997]

Rinder-Carpacchio

Frisches, rohes Rinderfilet.

Leicht angefroren. Dann in hauchdünne Scheiben geschnitten.

Serviert mit etwas Balsamico, Olivenöl und Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:909]

Wurst-Salat

Ich hatte ein Glas mit Cocktail-Würstchen vorrätig, die ich noch verbrauchen wollte. Ein kleiner, frischer Salat bot sich an. Dazu habe ich die ganz kleinen Cocktail-Würstchen im Ganzen verwendet. Die etwas größeren, die auch im Glas enthalten waren, habe ich grob zerkleinert. Wer keine Cocktail-Würstchen vorrätig hat, kann gern auch Wiener Würstchen verwenden.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier, Chinakohl und Zwiebeln. Und etwas krause Petersilie.

Das Dressing bilde ich aus gutem Balsamico und Olivenöl. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:896]

Radicchio-Salat

Was tut man, wenn man sehr gute Zutaten für ein Salat-Dressing vorrätig hat? Richtig, man bereitet sich verständlicherweise des öfteren einen frischen Salat zu.

So geschehen dieses Mal mit Radicchio.

Der Radicchio hat ja von sich aus schon einen würzigen, leicht bitteren Geschmack.

Und mit diesem würzigen Dressing schmeckt er nochmals so gut.

[amd-zlrecipe-recipe:858]

Frischer Salat

Ein frischer, bunter Salat. Aus verschiedenen Gemüsesorten, die ich vorrätig hatte.

Dazu aus dem Glas eingelegte Oliven und Tomaten.

Natürlich angemacht mit Balsamico-Essig und Olivenöl.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:841]

Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Champignons und Basmati-Reis in Balsamico-Sauce

Hier verwende ich einmal schon fertig in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Rückensteaks.

Gebe zusätzlich für die Sauce in feine Scheiben geschnittene Champignons mit in die Pfanne.

Und bereite ein leckeres Balsamico-Söße̊chen zu.

Ich habe für die Sauce Crema di Balsamico verwendet. Ich weiß, dass diese Crema in der gehobenen Küche nicht gern verwendet wird, weil sie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel usw. enthält. Nun, ich bin irgend einem Weg zu dieser Crema gekommen, weiß, dass man sie nicht verwenden sollte und lieber auf richtigen Balsaaico-Essig zurückgreifen sollte, aber ich will die Crema ja auch irgendwie verwerten und mit ihr einige Gerichte zubereiten. Zum Wegwerfen ist sie mir zu schade.

Ja, und als Beilage wähle ich einfach Basmati-Reis. Dieser Reis, der ursprünglich von den Hängen des Himalayas stammt, hat den Vorteil, dass er auch fast ohne eine Menge an Sauce schmeckt, denn er hat – ähnlich wie der chinesische Duft-Reis – eine markanten, frischen Eigen-Geschmack und -Geruch.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, sie werden dadurch well done durchgegart, sind aber innen noch ganz leicht rosé und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:512]