

Salatsauce Rias Kloten

Zutaten für ca. 2 Liter

Kann nur im Kühlschrank höchstens eine Woche aufbewahrt werden.

Gut, möglichst luftdicht verschliessen.

200 g fein gehackte Zwiebeln
1 Bund Liebstöckel / Maggikraut
7.5 dl Geflügelbouillon

100 g pasteurisiertes Eigelb
200 g Senf
20 g feines Meersalz
70 g Zucker
5 Stk Basilikumblätter geschnitten
20 Stk frische Estragonblätter geschnitten
1 geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe
2 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle

5 dl Rapsöl
2 dl Olivenöl
1.5 dl Baumnussöl

2 dl dunkler Balsamico Essig
1 dl heller Balsamico Essig

Vorbereitung

Zwiebeln schälen und fein hacken, mit leichter Geflügelbouillon und Liebstöckel aufkochen, kaltstellen.

Zubereitung

Eigelb, Senf, Kochsalz, Zucker, Basilikum, Estragonblätter, Knoblauch, Pfeffer zusammen mit den Ölen vorsichtig aufschlagen.

Mit Balsamico und Estragonessig verdünnen ohne dass die Bindung reisst.

Dann die abgekühlte Geflügelbouillon mit Zwiebeln und Liebstöcke dazurühren.

Die Sauce weitere 30 Minuten bei kleinem Gang laufen lassen bis sie richtig luftig ist.

Eine Nacht oder einen Tag im Kühlschrank zugedeckt stehen lassen, dann sauber passieren und in kleinere Gefässe abräumen.

Sollte die Sauce nicht sauber gebunden haben mit einem Turbo Mixer gut durchmischen bis die Sauce eine helle Farbe und schöne Luftblasen hat

Die Geschichte zur Salatsauce

Als ich vor einigen Wochen damit begann meine Rezepte in dieser Geschichtenserie zu verraten, meinten meine Mitarbeiter, dass das doch keine gute Idee sei. Da Sie liebe Gäste nun unsere Rezepte kennen würden, würden Sie die Gerichte Zuhause selber kochen und wir bleiben im Rias mit einem leeren Restaurant allein.

Nach meiner Idee und Überzeugung ist das nicht so und ich hatte einen berühmten Kollegen der das ebenso sah.

Der leider verstorbene Spitzenkoch Hans Stucki mit seinem Restaurant in Basel, war in den 1970 und -80igern einer der wenigen, wirklichen Spitzenköche der Schweiz. Stucki war ein zurückhaltender Koch, mehr Patron als schreiender Küchenchef und seine Mitarbeiter verehrten ihn. In der Presse sah er sich nicht wirklich gerne. Ich habe ihn verehrt und war einige Male Gast im Bruderholz.

Er pflegte zu sagen: 'Ich gebe alle meine Rezepte weiter, denn kochen muss immer noch jeder selber'!

Es ist wie mit jeder Lebensweisheit und am Ende ist doch auch ein Rezept ein Stück Lebensweisheit. Jeder schreibt sich so seine Sprüche und Weisheiten auf, teilt sie in Facebook, Twitter und Co. Doch jeder muss daraus lernen und damit leben oder eben auch nicht.

'Für sein Leben schreibt jeder seine eigenen Rezepte'! ist meine Überzeugung.

Für unsere Salatsauce gibt es nur diese eine Rezept.
Die Salatsauce können Sie aber auch im Rias in schönen Flaschen kaufen.

Ich wünsche gutes Gelingen!