



Rucolasalat mit Dressing

von Eckart von Klaeden

Zutaten:

4 große Bund Rucola
200 g Parmesan
100 g Pinienkerne
1 Essl. Haselnussöl
80 ml Balsamico-Dressing

Rucola waschen und trocken schleudern.
Den Parmesan in Späne hobeln.
Pinienkerne in Nussöl bei milder Hitze
rösten. Kurz vor dem Servieren Rucola im
Dressing wenden und mit Parmesan und
Pinienkerne bestreuen.



fürs Dressing auf Vorrat:

4 fein gewürfelte Schalotten
4 Essl. Olivenöl
350 ml Portwein
Rotwein zum Ablöschen
380 ml Aceto balsamico
2 Essl. mittelscharfer Senf
2-3 Essl. Akazienhonig
20 g Salz
600 ml Sonnenblumenöl
650 ml Olivenöl

Schalotten im Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Portwein zu Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren. Die Reduzierung abkühlen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten mit dem Mixstab vermischen.