

Saucen & Marinaden

Apfelbalsam-Vinaigrette

Zutaten:

- 1 Apfel
- 1 EL Honig
- 50 ml Apfelsaft
- 30 ml Calvados
- 1 EL Apfelbalsamessig
- 2 EL Pecannussöl
- Quatre Epices
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Honig in einem kleinen Topf karamellisieren, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre Epices zugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen.
- Apfelwürfel ca. 2 Minuten mit kochen und mit dem Apfelbalsamessig, Pecanussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vinaigrette noch warm über den Salat geben.

Sonstiges:

Anstelle von Pecanussöl kann auch Walnussöl verwendet werden.

Eindeutige ID: #1142

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:35