Salat aus gegartem Gemüse

**Kartoffelsalat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zutaten 10 Portionen** | | | **Gewürze** |
| 1 | kg | Salatkartoffeln (festkochend) | * Salz * Pfeffer * Zucker * evtl. fein geschnittene Kräuter |
| 0,1 | kg | Zwiebelwürfel, fein (Brunoise) |
| 60 | ml | Öl |
| 0,2 | l | Fleischbrühe oder Gemüsebrühe |
| 25 | ml | Essig |
| 5 | g | Senf, hell |
| 20 | g | Butter |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vorbereitung / Mise en place** | |
| Kartoffeln | waschen und mit Schale kochen |
| Zwiebel | in Brunoise schneiden |
| Zutaten | abmessen und bereit stellen |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zubereitung** | | |
| Was | Wie | Warum |
| Zwiebel | in Butter glasig schwitzen | bessere  Verträglichkeit |
| Marinade  herstellen | Zwiebel, Senf, Essig, Öl und   Gewürze in einer Schüssel   glatt rühren | Zutaten verbinden  sich (Emulsion) |
| Kartoffeln | abschütten und kurz  ausdampfen lassen.  Möglichst heiß schälen, in  Scheiben schneiden und zur  Marinade geben | Verberennungs-  gefahr,  heiße Verarbeitung  ist für die richtige  Konsistenz notwendig |
| Brühe | heiß zugeben und vorsichtig  schwenken | Kartoffelsalat wird  leicht gebunden  (speckig) |
| Kartoffelsalat | ruhen lassen und nochmals  abschmecken | Kartoffeln nehmen  viel Geschmack auf |

Salat aus rohem Gemüse

**Waldorfsalat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zutaten 15 Portionen** | | | **Gewürze** |
| 0,75 | kg | Knollensellerie | * Salz * Zucker * Cayenne |
| 0,75 | kg | Äpfel |
| 1 | St. | Zitrone |
| 0,1 | kg | Walnusskerne |
| 0,2 | kg | Mayonnaise |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vorbereitung / Mise en place** | |
| Sellerie | schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne   Scheiben schneiden |
| Zitrone | auspressen |
| Walnusskerne | hacken |
| Mayonnaise | abwiegen |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zubereitung** | | |
| Was | Wie | Warum |
| Marinade  herstellen | Mayonnaise, Salz, Zucker,  Cayenne und Zitronensaft in  einer Schüssel verrühren | glatte, homogene  Marinade |
| Sellerie | in dünne Streifen (Julienne)  schneiden und in die Marinade  geben | angenehm zu essen,  (Textur) |
| Apfel | schälen, in dünne Scheiben  schneiden. Die Scheiben in  dünne Streifen (Julienne)  schneiden und rasch mit der  Marinade vermengen | gleiche Schnittform,  Apfel wird nicht  braun  (Enzymatische  Veränderung) |
| Walnusskerne | zugeben und vorsichtig  unterheben | Julienne bleiben ganz |
| Waldorfsalat | nochmals abschmecken | servierfähig |

Salatsaucen - Dressings

**Vinaigrette**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zutaten** | | | **Gewürze** |
| 1 | Teil | Essig | * Salz * Zucker * Pfeffer |
| 2 | Teile | Öl |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vorbereitung / Mise en place** | |
| Zutaten | bereitstellen und abmessen |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zubereitung** | | |
| Was | Wie | Warum |
| Gewürze | in Essig einrühren | Gewürze lösen sich |
| Öl | zugeben und vermengen | Essig und Öl  verbinden sich  (Emulsion) |
| Vinaigrette | nochmals abschmecken | runder Geschmack |

Überlegen Sie, wie Sie den Geschmack einer Vinaigrette verändern können. notieren Sie Drei Möglichkeiten.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Salatsaucen - Dressings

**Joghurtdressing**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zutaten** | | | **Gewürze** |
| 0,25 | kg | Joghurt | * Salz * Cayenne * evtl. Worcestersauce und Orangenabrieb |
| 10 | ml | Orangensaft |
| 5 | ml | Zitronensaft |
| 10 | ml | Öl |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vorbereitung / Mise en place** | |
| Zutaten | bereitstellen und abmessen |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zubereitung** | | |
| Was | Wie | Warum |
| Zutaten und  Gewürze | in einer Schüssel verrühren | Gewürze lösen sich,  homogene Masse |
| Joghurt-  dressing | nochmals abschmecken | runder Geschmack |

Überlegen Sie, welche Ergänzungen bei einem Joghurtdressing denkbar sind. notieren Sie Drei Möglichkeiten.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_