

HIER KOCHT DER CHEF

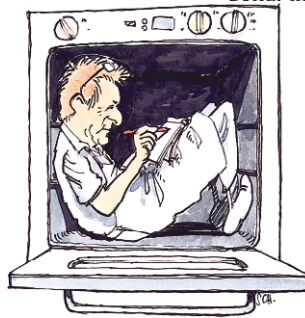
SALATSAUCE

Bei einer Salatsauce dreht sich alles um das Gleichgewicht von Säure und Öl. Regelmässig fragen mich Leser nach Salatsaucenrezepten, und das macht mich immer etwas hilflos – denn eine Sauce macht nur Sinn, wenn man weiss, für welchen Salat sie bestimmt ist. Im Winter gibt es bei uns im Restaurant einen **SALAT AUS ROHEM SAUERKRAUT**. Dafür braucht es nur Öl, denn das Kraut besitzt genügend Milchsäure, die bei der Vergärung entsteht. Für diesen Salat nehmen wir neutrales Rapsöl und ergänzen es mit ein paar Tropfen Baumussöl.

Für den beliebten **NÜSSLISALAT** verwenden wir gar kein Öl, sondern ausgelassene Pancetta, köstlichen, italienischen Speck, den wir in etwas Butter knusprig braten. Die ausgelassene Speckbutter mischen wir mit Sherryessig und fein gehackten Schalotten. Weitere Gewürze sind überflüssig.

Ab und zu wird eine italienische Salatsauce verlangt. Auch hier gerate ich in Verlegenheit, weil ich nicht genau weiss, was damit gemeint ist. Die Italiener stellen nämlich einfach eine Essig- und eine Olivenöl-Karaffe auf den Tisch und überlassen das Spiel mit Säure und Öl jedem Gast selber. Und genau das tun wir inzwischen im Restaurant auch, wenn eine italienische Salatsauce verlangt wird.

Die Wahl des richtigen Öls spielt eine entscheidende Rolle. Olivenöl ist für viele Salate hervorragend: in ebenso vielen Fällen aber



seines intensiven Aromas id. Etwa wenn der Salat ein Geschnetzeltes oder erli mit Rösti begleitet. armoniert ein neutrales Traubenkern- oder Sonnenöl besser. Grundsätzlich in gut, wenn man Nadel aus dem gleichen Kulturen miteinander kombiniert, andererseits Fisch mit Olivenöl, andererseits Zürcher Spezialitäten mit Rapsöl oder Milchprodukten wie Butter, Rahm und Joghurt.

Ein **SALAT AUS FRISCHEN KOPFSALAT-HERZEN** schmeckt mir persönlich am besten nur mit Sauerrahm (nicht Halbrahm!), Salz, Weissm Pfeffer und gehacktem Schnittlauch. Das funktioniert deshalb, weil Sauerrahm sowohl den Säure- wie den Ölanteil einer Salatsauce in harmonischer Balance enthält.

Auch betreffend Säure gibt es verschiedene Möglichkeiten. Persönlich mag ich keine Würzessige, sondern einfache Geschmäcker, wie einen guten Wein- oder Apfelessig, aber auch den Sherry- oder den besonders neutralen Reisweinessig. Den modischen Aceto Balsamico di Modena halte

ich bei den meisten Salaten für ungeeignet. Er eignet sich eher für Fleisch- und Geflügelgerichte oder in Kombination mit Parmesan.

Es gibt eine Vielfalt weiterer interessanter Säuren: Zitronen-, Grapefruit- oder Orangensaft sind zusammen mit Olivenöl oder Rahm geeignet für **SALATE AUS ROHEM GEMÜSE** (Fenchel, Chicorée, Rübli, Zucchetti oder Sellerie). Weniger bekannt ist Verjus, der saure Saft aus unreifen Trauben.

Mindestens so wichtig wie die Zutaten ist die Art, wie diese miteinander vermischt werden. Weil Salz wasser-, aber nicht fettlöslich ist, sollte man es zuerst im Essig auflösen, bevor man das Öl dazugibt. Öl und Essig sind sich ohnehin feindlich gesinnt, deshalb enthalten die meisten klassischen Salatsaucenrezepte ein Bindemittel: Senf, gehackte Zwiebeln, ein Tropfen Eigelb oder Eiweiss sind solche Emulgatoren, die man dem Essig beifügt, bevor man das Öl dazugiesst. Zum Schluss das Grundrezept für eine Sauce vinaigrette, von der man unzählige Variationen ableiten kann. Falls man die Sauce auf Reserve produziert, sollte man die Schalotten erst vor dem Servieren beifügen.

SAUCE VINAIGRETTE

10 g Dijonsenf mit 0,7 dl Sherry-Essig, 1 Tropfen Eigelb, 9 g Salz und 2 g frisch gemahlenem Weissm Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren 5 dl Traubenkernöl (oder Sonnenblumenöl) hineinlaufen lassen. Falls sich die Sauce trennen sollte, etwas Wasser beifügen.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.

Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaube.ch