Crudités mit Aioli und Vinaigrette

75

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen:

Zutaten: (6 Portionen)

AIOLI

4 Knoblauchzehen,
2 Eigelb,
Salz, Cayennepfeffer,
100 mL Olivenöl,
5 EL Sonnenblumenöl,
2-3 EL Zitronensaft,
2 EL Schmand

VINAIGRETTE

1 Schalotte,
3 EL Brühe (Instant oder Rinderfond),
2 EL Weinessig,
1 Prise Zucker,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
8 EBI Olivenöl,
je 1 EBI gehackte glatte Petersilie und Schnittlauchröllchen.

VORSCHLÄGE ZUM DIPPEN

1 Bund junge Möhren,
1 Staudensellerie,
1 kleiner Blumenkohl,
je 1 rote und gelbe Paprikaschote,
1 Chicoree,
250 g weiße Champignons,
250 g Zuckerschoten,
1 Bund Radieschen,
6 hartgekochte Eier,
500 g neue Kartoffeln (mit der Schale gekocht).

Rezept:

Für die Aioli zerdrückten Knoblauch, Eigelb, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Öl sorten nach und nach in dünnem Strahl unterrühren. Sobald die Soße dickflüssig wird, den Zitronensaft und Schmand unterrühren.

Für die Vinaigrette Schalotte feinhacken und mit Brühe, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl mit dem Schneebesen darunterschlagen. Die Soße 15 Minuten ziehen lassen. Kräuter dazugeben.

Das Gemüse zum Dippen vorbereiten: Möhren schälen, die kleinen ganz lassen, die großen längs vierteln. Die Selleriestangen eventuell abziehen. Den Blumenkohl in Röschen zerteilen, Paprika in Streifen schneiden. Chicoreestaude in Blätter zerlegen, Champignons halbieren. Die Zuckerschoten zwei Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Radieschen so putzen, daß ein kleines grünes Büschel zum Anfassen stehenbleibt. Die Eier schälen und halbieren. Die frisch gekochten

Pellkartoffeln bis zum Verzehr im Küchentuch eingeschlagen heiß halten.

(pro Portion ca. 685 Kalorien). Fertig in 1 Stunde