



REZEPT MEERRETTICHSAUCE (3/4 LITER)

ZUTATEN

- 675 g frische, ganze Meerrettichwurzel
- 150 ml Olivenöl
2 TL Salz
1-2 EL weißen Balsamico Essig



Meerrettich schmeckt frisch am allerbesten.

Achten Sie beim Kauf auf das Gewicht. Je schwerer die Wurzel ist, umso saftiger und frischer ist der Rettich.

Die Schale soll weder matt noch trocken aussehen.

Sie passt zu Fisch und Fleisch und macht Salate pikant (z.B. Rote Beete Salat).

Sie können die Wurzel auch in Stücke schneiden und in dem Mixer Ihrer Küchenmaschine zerkleinern. Dabei Öl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Dies erspart so manche Tränen.

Meerrettich ist gesund. Die enthaltenen Vitamine, Mineralstoffe und Senföle machen ihn für die Küche wertvoll. Zugleich wird ihm eine „antibiotische Wirkung“ nachgesagt.

ARBEITSSCHRITTE

Vorbereitung

- ✓ Meerrettich sorgfältig schälen (nur saftiges weißes Inneres bleibt übrig)
- ✓ Unebenheiten mit Messer rausschneiden
- ✓ Wurzel waschen und trockentupfen

Zubereitung

- ✓ Meerrettich mit einer guten, stabilen und scharfen Stifftelreibe reiben (Achtung, das treibt Tränen in die Augen, am besten dabei etwas lüften)
- ✓ mit dem Pürierstab (falls gewünscht) weiter zerkleinern
- ✓ Öl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und mixen
- ✓ Salz zugeben
- ✓ je länger Sie mixen umso cremiger wird die Soße
- ✓ Essig mit einer Gabel unterrühren
- ✓ in ein oder mehrere Gläser mit Schraubverschluss füllen, fest verschließen
- ✓ die Sauce hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank

Servieren

- ✓ Soße mit etwas Olivenöl auffrischen, sie wird flüssiger oder

Sahnemeerrettich

- ✓ Soße in geschlagener Sahne einrühren