



REZEPT

# Sommersalat an Estragon - Vinaigrette



**Für 4 Personen**

## **Andreas`stipp:**

Bei den Tomaten spielt die Sorte nicht eine zu grosse Rolle, wichtig ist, dass sie reife sind.

## **Zutaten Salat**

- 1 grosse oder 2 kleine Ochsenherztomate (reif)
- 2 gelbe Rispentomaten
- 2 grüne Zebratomaten oder andere grüne Tomaten
- 2 Berg-Pfirsiche
- 3 Radieschen
- Estragon Vinaigrette
- Gepickelte rote Zwiebeln
- Basilikumkresse oder frischer Basilikum
- Salz & Pfeffer

## **Zubereitung**

- Alle Zutaten waschen und in unregelmässige Stückchen schneiden, leicht salzen und ein wenig Pfeffer hinzugeben (eine Umdrehung mit der Pfeffermühle)



## Zutaten Estragon Vinaigrette

- 100 g weisser Balsamico Essig
- 50 g Tomatenwasser
- 50 g Wasser
- 22 g Zucker
- 4 g Salz
- 50 g frischer Estragon
- 20 g Petersilie
- 200 g Sonnenblumenöl

## Zubereitung Estragon Vinaigrette

Alle Zutaten bis auf das Öl fein mixen. Das Öl wie bei einer Mayonnaise langsam in die anderen Zutaten mixen. Emulgieren.

Wir machen das mit einem Thermomix, alternativ kann man aber auch einen Stabmixer verwenden.

## Tomatenwasser

Für das Tomatenwasser reife Tomaten mit einer Prise Salz grob mixen und optimal über Nacht auf ein Passiertuch geben und in einen Behälter abtropfen lassen.

## Zutaten gepickelte Zwiebeln

Für die gepickelten roten Zwiebeln brauchen wir eine Pickelfond, in dem wir die Zwiebeln über Nacht einlegen.

Hierfür brauchen wir:

- 100g weissen Essig
- 30 g Wasser
- 20 g Zucker
- 5 g Salz

Alle Zutaten zusammen aufkochen.

Die Zwiebeln nach Belieben schneiden und mit dem kalten Pickelfond zusammen in einem Vakuumbbeutel vakuumieren und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Wer keine Vakuumaschine hat, füllt den Fond einfach heiss mit den Zwiebeln in ein Weckglas und lässt es auf dem Kopf 24 Stunden ziehen.

## Anrichten

1. Grosszügig mit der Estragon Vinaigrette marinieren und mit Radieschen, den gepickelten roten Zwiebeln und Basilikum garnieren.

Dazu ein knuspriges Stück Baguette. Et viola.

Andreas Medewitz wünscht en guete!