

# VIER JAHRESZEITEN

## Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

### Klassische Vinaigrette

|     |    |                                       |
|-----|----|---------------------------------------|
| 50  | ml | Essig z. B. Rotweinessig              |
| 150 | ml | Wasser                                |
| 1   | TL | Senf                                  |
| 80  | ml | kaltgepresstes Öl, z. B. Olivenöl     |
| 1   | St | Knoblauchzehe gepresst, Salz, Pfeffer |
| 1   | El | frisch gehackte Kräuter               |

Den Senf, Salz und Pfeffer mit etwas Essig glattrühren, die Knoblauchzehe dazugeben, danach den restlichen Essig, das Wasser und das Öl zusammen mit einem Schneebesen verrühren.

Zum Schluss die frisch gehackten Kräuter dazugeben.

Die Wahl des Pflanzenöles und der Essigsorte entscheiden über den Geschmack der Sauce.

### Tomatenvinaigrette

|     |    |                                    |
|-----|----|------------------------------------|
| 5   | St | reife Tomaten                      |
| 20  | ml | Balsamico Essig                    |
| 1   | St | Knoblauchzehe klein                |
| 100 | ml | Gemüsebrühe                        |
| 50  | ml | Olivenöl                           |
| 10  | St | Basilikumbblätter<br>Salz, Pfeffer |

Sämtliche Zutaten bis auf das Basilikum in einen Mixerbecher geben und zu einer sämigen Sauce pürieren. Zum Schluss das fein gehackten Basilikum zugeben.

### Karottenvinaigrette

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 100 | ml | Karottensaft  |
| 50  | ml | Nussöl  |
| 50  | g  | Avocado ¼ Stück   |
| 20  | ml | Apfelessig<br>Salz, Pfeffer                             |
| 1   | El | frisch gehackte Kräuter z. B. Ruccola, Petersilie, Dill |

Sämtliche Zutaten bis auf die Kräuter in einem Mixerbecher zu einer orangefarbenen, sämigen Sauce pürieren. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter zugeben.