



Vinaigrette à la Léa Linster

Die luxemburger Meisterköchin Léa Linster, als erste und bisher einzige Frau der Welt mit dem Bocuse d'Or geehrt, stellt eine wunderbare Vinaigrette vor: Die Besonderheit jener liegt im Einsatz einer Portwein-Reduktion und Trüffeljus - Feiner geht's nimmer! Man bekommt Lust, diese Vinaigrette einfach pur mit dem Löffel zu naschen!

ZUTATEN:

4 EL	Portwein
2 EL	Sherry-Essig
2 EL	Aceto Balsamico di Modena
1 TL	Trüffeljus
1	kleine Schalotte (sehr fein gehackt)
1 Prise	Meersalz
1 Prise	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
12 EL	Erdnussöl (kalt gepresst)

1 Den Portwein bis auf zwei Teelöffel sirupartig einkochen und danach abkühlen lassen. (Durch die Zugabe wird gleichzeitig auch die Säure des Sherryessigs - er enthält mind. 7% Säure - ausbalanciert und eine Zuckerzugabe vermieden). - Die Essige mit der Portweinreduktion vermischen, mit Trüffeljus aromatisieren und mit Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer würzen. - Erdnussöl angießen und mit dem Schneebesen zu einer Vinaigrette aufschlagen. - Blattsalate damit nappieren.

Wird die Vinaigrette nicht am gleichen Tag verbraucht, dann diese nach spätestens 12 Stunden durch ein Sieb passieren und die Schalotte entfernen. - Die Schalotte verändert den Geschmack der Vinaigrette nach einen Tag negativ. Oder aber, wenn auf Vorrat hergestellt, Ein wenig Schalotte erst vor dem Anrichten zufügen.

ERDNUSSÖL: Kalt gepresst hat Erdnussöl einen fein nussigen Geschmack. Raffiniertes hingegen ist nahezu geschmacksneutral.

TIPP: In Ermangelung von Trüffeljus einige Tropfen hochwertiges Trüffelöl verwenden.