

Publiziert am Monday, 24. January. 2011 16:06

Davide Mülhaupt empfiehlt: "Salatsauce al Pirata Barba Nera"



Davide Mülhaupt ist Kochlehrling im 1. Lehrjahr. Er empfiehlt:

Zutaten: 2 dl Weisswein, 50 ml Portwein, 2 cl Rum, 40 ml weisser Balsamico, ½ Zitrone, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz, ½ EL Pommerysenf, 2 dl Olivenöl, ½ rote Zwiebel, 30 g Schnittlauch, 40 g Essiggurken, 40 g Petersilie

Zubereitung: Weisswein, Portwein, Rum, weisser Balsamico, Zucker, Salz, Pommerysenf und die Schale der Zitrone in eine Pfanne geben. Alles zusammen einmal aufkochen und danach abkühlen lassen. Schnittlauch, rote Zwiebel, Essiggurken und Petersilie fein hacken. Olivenöl danach in die erkaltete Sauce mixen. Kräuter, Zwiebeln und Essiggurke begeben, gut vermischen und dann abschmecken.

«En Guete!»

Restaurant Sporrer:

Emanuel & Bettina Bosshart, Im Sporrer 1, 8408 Winterthur Wülflingen, Telefon 052 222 27 08 052 222 27 08 , www.sporrer.ch

Öffnungszeiten: Mi–Sa 10–23.30 Uhr, So 10–22.00 Uhr, Mo/Di Ruhetag, Bis 6. Februar
Lehrlingsmonat unter dem Motto «Unterwasserwelt und Piraterie» (siehe auch www.lehrlingsmonat.ch)