



Fruchtiges Senf-Dressing zu gebratenen Gambas & Salat

Das fruchtige Senf-Dressing macht jede Vorspeise zum besonderen Genuss: Süß-würzige Aromen veredeln gebratene Gambas, zarte Rinderfiletstreifen oder knusprig gebratenen Tofu und verwandeln frischen Salat in ein raffiniertes Highlight.

Zutaten

2 Portionen

Zutaten Dressing

3 Tomaten

1 Prise Zucker

Byodo Bio-Meersalz

Pfeffer

40 ml Byodo Lemon Balsam

60 ml Byodo Bratöl Klassik

60 ml Byodo Rapsöl, nativ

60 ml Byodo Orangen Senf

1 EL Byodo Mango-Balsamico Senf

1 EL Byodo Feigensenf

80 ml Wasser

Zutaten Salat

4 EL Byodo Bratöl Klassik

2 Romana Salatherzen

1 Tomate

Byodo Premium Bio-Meersalz, fein

Zucker

1 TL Byodo Orangensenf
1 TL Byodo Rapsöl, nativ
14 Mini Gambas

Zubereitung

Senf-Dressing

Für das Tomaten-Senf-Dressing alle Tomaten fein hacken. Zwei davon in einen Mixbecher geben und mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen Tomatenstücke für den Salat beiseitelegen. Dazu kommen ein Schuss Zitronen Balsam oder alternativ Apfelessig, sowie Brat- und Rapsöl. Nun Orangensenf, Mango-Balsamico und Feigensenf hinzufügen. Alles mit einem Mixstab gründlich pürieren, bis die Tomaten wirklich fein sind und eine cremige, homogene Sauce entsteht. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben und erneut mixen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Das Dressing in ein sauberes Drahtbügelglas füllen – im Kühlschrank ist es 3-4 Tage haltbar und ideal für Salate, Gemüse oder gegrillte Speisen.

Salat

In einer Pfanne 2 EL Bratöl erhitzen. Den Romanasalat klein schneiden und auf Tellern anrichten. Die restliche gehackte Tomate mit etwas Salz, Zucker, Orangensenf und einem Spritzer Rapsöl vermengen. Kurz marinieren lassen und anschließend auf dem vorbereiteten Salat verteilen. Die Gambas in das heiße Öl geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz anbraten, bis sie glasig und leicht goldbraun sind. Dann 1-2 Esslöffel vom Tomaten-Senf-Dressing in die Pfanne geben, die Gambas kurz darin durchschwenken und die Pfanne von der Hitze nehmen. Gambas auf dem Romanasalat anrichten, mit etwas Dressing beträufeln und nach Wunsch mit frischen Rucola- oder Babyspinatblättern garnieren. Zum Abschluss ein paar Tropfen Rapsöl über den Teller geben – fertig ist ein frisches, leichtes und aromatisches Gericht.



Das Tomaten-Senf-Dressing passt nicht nur zu Gambas, sondern auch hervorragend zu Rinderfiletstreifen oder gebratenem Tofu.