Vinaigrette

Grundrezept:
- 1 TL Dijon-Senf, mittelscharf
- 1 EL Weinessig
- 3 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu allen gemischten Salaten.

Variante:
Estragon (frisch oder getrocknet) zugeben – z. B. zu gemischtem Salat mit Ei.

Italienisches Dressing

Grundrezept:
- 1 TL Dijon-Senf, mittelscharf
- 2 EL Aceto Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- etwas Oregano
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu allen gemischten Salaten.

Variante:
Frisches Basilikum statt Oregano – z. B. zu gemischtem Salat mit Oliven und kalten, in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln.

Senf-Dill-Dressing

Grundrezept:
- 1 TL Senf
- 1 EL Wein- oder Apfelessig
- 3 EL neutrales Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Dill (frisch gehackt oder getrocknet)

Passt gut zu Gurkensalat oder gemischtem Salat ohne Paprika.

Variante:
Olivenöl statt Pflanzenöl und ½ Knoblauchzehe (gehackt) zugeben – dann passt's auch zur Paprika.

Joghurt-Dressing

Grundrezept:
- 1 TL Dijon-Senf, mittelscharf
- 2 – 3 EL Joghurt
- 1 EL Weinessig
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu allen gemischten Salaten.

Variante:
Reichlich Dill (frisch gehackt oder getrocknet) und 1 TL Zucker zugeben – z. B. zu Gurkensalat.

Süße Vinaigrette

Grundrezept:
- 1 TL Dijon-Senf, mittelscharf
- 1 EL Weinessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu gemischten Salat mit Mais.

Variante:
½ Knoblauchzehe (gehackt) und etwas gemahlenen Kreuzkümmel zugeben – für mexikanisches Flair.

Ingwer-Sahne-Dressing

Rezept:
- 2 – 3 EL Joghurt
- etwas Limetten- oder Zitronenschale
- Saft von ½ – 1 Limette oder Zitrone
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 1 cm Ingwer, fein gehackt
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 1 guter Schuss Sahne

Passt gut zu Eisbergsalat mit Ruccola, Soja- oder Mungbohnensprossen, roter Paprika sowie in Sojasauce und Zucker marinierten und gebratenen Hühnerbruststreifen.

Senf-Honig-Dressing

Grundrezept:
- 1 TL körniger Senf
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Honig
- 1 EL Wein- oder Apfelessig
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu Feldsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Obst (Birne, Apfel, Nektarine…), gekochtem Schinken, Pilzen…

Variante:
Essig ganz oder teilweise durch Zitronensaft ersetzen und/oder ½ Knoblauchzehe (gehackt) zugeben.

Deftiges Joghurt-Dressing

Grundrezept:
- 1 TL Senf
- 2 – 3 EL Joghurt
- 1 EL Weinessig
- 1 Schuss Worcester-Sauce
- 1 TL Kapern
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu gemischtem Salat mit Thunfisch.

Variante:
Weniger Joghurt, dafür 1 – 2 EL Salatmayonnaise zugeben – dann wird's richtig deftig…

Kürbiskern-Vinaigrette

Grundrezept:
- 1 TL Dijon-Senf, mittelscharf
- 1 EL Weinessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu gemischtem Salat mit Pilzen, Spargel und/oder Avocado.

Variante:
Mit 1 TL Zucker süßen, ½ Knoblauchzehe (gehackt) zugeben oder den Weinessig durch Balsamico bianco ersetzen.

Mutters Klassiker

Grundrezept:
- 1 EL Wein- oder Apfelessig
- etwas Wasser
- 1 – 2 EL neutrales Öl
- ¼ rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- reichlich frische gehackte oder getrocknete Gartenkräuter

Passt gut zu grünem Beilagensalat.

Variante:
Himbeer- statt Weinessig und Walnuss- statt neutralem Öl nehmen – z. B. zu grünem Salat mit Schafskäse.

Senf-Sherry-Dressing

Rezept:
- 1 TL körniger Senf
- 1 TL Dijon-Senf
- ½ EL Honig
- ½ EL Weinessig
- 1 EL Sherry
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu:
1 Fenchelknolle putzen, kleinschneiden und in Olivenöl anbraten; Knoblauch und Orangensaft zugeben, kurz dünsten. Etwas vom Sud zum Dressing geben. Fenchel mit Feldsalat, mild geräuchertem Schinken, Orangenfilets, roten Zwiebeln und schwarzen Oliven anrichten.

Mediterranes Joghurt-Dressing

Grundrezept:
- 2 – 3 EL Joghurt
- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Pfeffer

Passt gut zu allen gemischten Salaten.

Variante:
Etwas gemahlenen Kreuz- oder Schwarzkümmel sowie reichlich gehackte Minze zugeben – für orientalisches Flair, z. B. bei gemischtem Salat mit Kichererbsen.