

# Salat in Meerrettich-Senf zu Winkeler VDP.ORTSWEIN

**Rezeptidee: Josef Laufer - Weinhaus zum Krug**

[www.hotel-zum-krug.de](http://www.hotel-zum-krug.de)

Diesen spannenden Salat aus der "Krug"-Küche hat uns Josef Laufer verraten. Eigentlich als Vorspeise gedacht und wunderbar auch in Kombination mit dem nächsten Gericht "Handkäse-Käsekuchen", aber auch mal als "nur" Salatvariante im Alltag.

---

## Zutaten/ Einkaufsliste:

1 Eichblattsalat  
2 Eschalotten  
60 g frisch geriebenen Meerrettich  
2 Lorbeerblätter  
4 Zweige Thymian  
200 ml Geflügelbrühe  
1 EL mittelscharfen Senf  
1 EL grobkörnigen Senf  
80 ml Sonnenblumenöl  
30 ml Apfelessig  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Den Eichblattsalat putzen und gut waschen, anschließend trockenschleudern und kaltstellen.

Für das Dressing die Eschalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Nun den frisch geriebenen Meerrettich, Lorbeerblätter und die Thymianzweige zugeben, kurz mitschwitzen und dann mit der Brühe auffüllen.

Diese auf die Hälfte einkochen lassen. In der Zwischenzeit die beiden Senfsorten in eine ausreichend große Schüssel geben. Nun Lorbeerblätter und Thymianzweige aus der Brühe nehmen, die noch heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren auf den Senf gießen. Dann sofort das Sonnenblumenöl nach und nach unterrühren, so dass eine Emulsion entsteht. Zum Schluss noch mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben kann jetzt noch etwas Meerrettich aus dem Glas dazugegeben werden.

## Unser/ Mein Lieblingswein zu diesem Gericht

Unser Winkler Riesling trocken VDP.ORTSWEIN bietet sich zu diesem leichten Gericht an. Er ist nicht zu schwer, fein aromatisch und rundet mit seiner Struktur den Genuss ab.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*

