

**kurzes brainstorming: Sommersalat **

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 14:58

Ihr Lieben,

heute Abend gibt es bei uns einen Traum von Salat.
So viel zum Vorsatz.

Wenn mir bitte jeder - danke - mal rasch die Zutat nennen würde, die auf gar keinen Fall fehlen dürfte, dann nenne ich die abendliche Kreation Salat alá Lehrerzimmer und beglücke Euch mit wunderschönen Fotos und dem ultimativen Rezept.

image not found or type unknown



Es dankt
strubbelsuse

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 27. Juli 2006 15:05

Für mich gehört in einen Traumsalat folgendes rein:

Thunfisch
Käse
Mais
Gurken
Tomaten
Oliven

Oder durfte ich nur eine Zutat nennen?? Dann definitiv Mais oder Thunfisch??? Hmmm, ich kann mich nicht entscheiden!

Es hat ja auch keiner gesagt, dass es kalorienarm sein soll, gelle!?

Hm lecker, krieg grad hunger!

Verrätst du mir dann bitte auch was du für ein dressing dazu gemacht hast?? ich bin bei dressings total un kreativ!

LG, Sunny!

Beitrag von „MrsX“ vom 27. Juli 2006 15:09

Also ich hatte neulich was wirklich Göttliches: Eine Grapefruit und eine Orange geschält und in kleinen Würfeln im Dressing. Wenn der Salat auch dick machen darf: geröstete Mandelstückchen drüber *yamyam*.

Beitrag von „Melosine“ vom 27. Juli 2006 15:17

Zitat

strubbelsuse schrieb am 27.07.2006 13:58:

Ihr Lieben,

heute Abend gibt es bei uns einen Traum von Salat.

So viel zum Vorsatz.

image not found or type unknown



Ich liebe Salat mit Joghurt-Schmandsoße und gebratenen Putenbruststückchen (passt dann aber nicht so recht zum Thunfisch 😊).

LG,
Melo

Beitrag von „Shopgirl“ vom 27. Juli 2006 15:19

Also unser Lieblingssalat:

Nudeln

Ananasstücke

Hühnerstreifen

Joghurt-Senf Sauce

mmmmmmmmmmhhhhhh

image not found or type unknown

gruß shopgirl



Beitrag von „Sportkanone“ vom 27. Juli 2006 15:27

Hallo Strubbelsuse,
mein Freund und ich hatten uns gerade am vergangenen Freitag Abend
einen leckeren Salat kreiert und ihn anschließend auf unserem Balkon mit einer Flasche
Weißwein genossen:

Eisbergsalat

Tomaten

Salatgurken

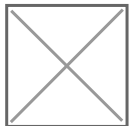
rote Zwiebel

Thunfisch

Feta-Käse

und dazu das SalatFixDessing von" Kühne": Kräute-würzig (ohne Öl!)

= einfach nur lecker dieses Dressing, weil es den Geschmack der Zutaten nicht verfälscht



Oliven (würden auch noch passen)

Hoffe, ich konnte dich kreativ bewegen!?

Sonnige Grüße aus Berlin

Beitrag von „Bablin“ vom 27. Juli 2006 15:29

Kräuter dürfen auf keinen Fall fehlen. Nüsse und etwas Obstiges sind neben den obligatorischen knackigen Salat- und Gemüsesorten auch zu empfehlen

In die Marinade gehört allerbestes Olivenöl (bei uns kommt es direkt vom Erzeuger aus Kreta, der seine uralten Olivenbäume nur per Besuch seiner Schafe samt ihren Hinterlassenschaften düngen lässt), Honig, ein wenig Senf (Rest variabel, Balsamico und/oder Zitrone, Knoblauch ...)

Bablin

Beitrag von „Quesera“ vom 27. Juli 2006 15:54

Es hat noch gar keiner Paprika und Ei erwähnt...
Und Zwiebelringe wären noch was.

Ich persönlich mag Obst im Salat nicht so (höchstens im Obstsalat 😊)...

Bin auf das Rezept und die Bilder gespannt... 😊

LG,
Quesera

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 16:29

Ich danke Euch schonmal sehr und gehe davon aus, dass es **der ultimative Salat** werden wird!



Beitrag von „Sabi“ vom 27. Juli 2006 16:35

Zwei Salate die bei uns im Sommer nicht fehlen dürfen:

Eichblattsalat, Tomate und Honigmelone in kleinen Stücken - ich dachte erst "ih, Melone im Salat!!", aber es schmeckt suuper!



Was lecker zu Grillfleisch oder Hühnchen ist: Reissalat aus Reis/Wildreismix, Tomate und Mais, Dressing dazu aus Essig und Öl.

Grüße, Sabi

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 18:46

Ihr Lieben,

ich habe mich dann spontan für die [do](#) it yourself Variante entschieden.



[Blockierte Grafik: <http://www.raetselralley.net/salat1.jpg>]

Sprich, jeder konnte nehmen was er wollte und mochte.

Und bei mir gibt es eh meist nur ein dressing, nämlich das genialste aller dressing(s?):

Sahne
Dill
Essigessenz
Zitrone
Zwiebel
Pfeffer
Zucker

hhmmmm

Danke für Eure Anregungen. Bis auf den Thunfisch, den ich schlicht zu kaufen vergaß, kamen fast alle Eure Ideen vor.

Liebe und vor allem sehr satte Grüße
strubbelsuse

Beitrag von „Bablin“ vom 27. Juli 2006 19:30

Zitat

Ich persönlich mag Obst im Salat nicht so (höchstens im Obstsalat)

Bekehrungsversuch: Pobier mal in einem Salat mit Zwiebelringen und gerippten Gurkenstückchen (Spezialreibe) säuerliche Apfeldreiecke. - Ansonsten lässt sich natürlich über Geschmack nicht streiten, und Suse, Dein Salat war bestimmt so lecker, dass kaum etwas für die hungrigen Mäulchen zu Hause übrig blieb ...

Bablin

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 19:34

Zitat

Bablin schrieb am 27.07.2006 18:30:

.... und Suse, Dein Salat war bestimmt so lecker, dass kaum etwas für die hungrigen Mäulchen zu Hause übrig blieb ...

Aber ich war doch zu Hause....



Und alle hungrigen Mäulchen wurden ausreichend bedient.



Übrigens auch sehr lecker:
Apfelsinenspalten im gemischten Salat.
Kann ich nur empfehlen.

Liebe Grüße
strubbelsuse

Beitrag von „Vivi“ vom 27. Juli 2006 19:38

ICH HAB HUNGER!!!!

Und du stellst auch noch so tolle Bilder hier rein... Menno! Hast du die Brötchen auch selbst



gebacken? Rezept her!!!

Und einen Tipp musst du mir noch geben, Strubbelsuse: Kannst du genauer sagen, wieviel du von welcher Zutat in deine Salatsoße tust? Ich möchte sie gerne ausprobieren, traue mich aber nicht, einfach so was reinzuschütten ohne genaue Mengenangabe. Ich will schließlich das original und ultimative Strubbelsusen-Traum dressing auf meinem Salat!

Hungrige Grüße,



Vivi

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 19:42

Zitat

Vivi schrieb am 27.07.2006 18:38:

...das original und ultimative Strubbelsusen-Traum dressing auf meinem Salat!

Okay,

einen Becher Sahne (200g)

2 TL Essigessenz

erstmal verrühren, das Ganze wird dann sämig

2 TL Zitronensaft (eher nach Geschmack)

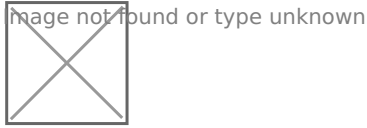
Süßstoff oder Zucker auch nach Geschmack, ich schüttel ja immer zweimal dezent das Süßstoffpülken *g*

Dill und Pfeffer wie Du es magst

Ich nehme immer 2 TL Dill
und 3 Dreher von der Pfeffermühle

wenn ich Zwiebeln in die Sauce mache, dann eine ganze, sehr klein gehackt

Die Sauce hat einen super frischen, leicht süß-sauren Geschmack. Ich habe auch schonmal kleine Mandarinenstritzeln mit hineingegeben - das war acuh genial.



Liebe Grüße
strubbelsuse

Beitrag von „Quesera“ vom 27. Juli 2006 20:18

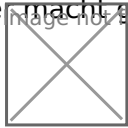
Zitat

Bablin schrieb am 27.07.2006 18:30:

Bekehrungsversuch: Pobier mal in einem Salat mit Zwiebelringen und gerippten Gurkenstückchen (Spezialreibe) säuerliche Apfeldreiecke. - Ansonsten lässt sich natürlich über Geschmack nicht streiten, und Suse, Dein Salat war bestimmt so lecker, dass kaum etwas für die hungrigen Mäulchen zu Hause übrig blieb ...

Bablin

Ich weiß nicht, ob ich mich damit anfreunden kann... gerade gegen Apfel in "normalem" Essen habe ich Aversionen. Meine Mutter macht gerne Möhrensalat mit Apfel, Kartoffelsalat mit Apfel,



Bananen-Curry-Geschnetzeltes,...

Beitrag von „Bablin“ vom 27. Juli 2006 20:43

O Suse, da hatte ich ungenau gelesen. Ich dachte, es soll der Sommerferienlehrerabschiedssalat sein.

Wenn kleine Mäulchen bei so einer selbst zusammenzustellenden Mischung mitmischen, stecke ich gerne an jede Mischung Würfelpunkte und Farbpunkte und lasse die Kiddies würfeln, was sie sich nehmen. Desgleichen auch zur Zusammenstellung von Hamburgern. (Punkte mit Unliebsamem dürfen verschenkt oder getauscht werden). Bablin

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 20:48

@ Bablin,

oh, das ist ja eine prima Idee.
Die merk ich mir auf jeden Fall.
Hab Dank dafür.



Liebe Grüße
strubbelsuse

Beitrag von „Vivi“ vom 27. Juli 2006 21:17

Zitat

einen Becher Sahne (200g)
2 TL Essigessenz

WOW! Ein ganzer Becher Sahne??? Das nenn ich figurfreundlich... 😄😄😄

Ich probier's glaube ich dann mal mit der halben Menge! Hat man nicht auch viel zu viel Soße bzw. Flüssigkeit, wenn man einen ganzen Becher Sahne nimmt? Das reicht doch bestimmt für 6 Personen, oder?!

Beitrag von „strubbelsuse“ vom 27. Juli 2006 21:22

Vivi,

ich brauche die Menge immer für vier Personen.
Figurfreundlicher wird es mit Joghurt statt Sahne.
Und genauso lecker.



Beitrag von „Talida“ vom 27. Juli 2006 21:53

Mir läuft das Wasser im Mund zusammen und ich habe heute noch nix Gescheites gegessen.
Jetzt werde ich dieses Bild nicht mehr los ... Schade, dass mir sämtliche Zutaten für eine
ähnliche Salatplatte fehlen. Darauf hätte ich jetzt Hunger.
Ich mag gerne Salat (grünen Salat, Tomate, Gurke etc.) mit Balsamicoessig. Auf den würde ich
im Sommer nur ungern verzichten.

Talida

Beitrag von „Lelaina“ vom 28. Juli 2006 10:35

Mhm das sieht ja wirklich superlecker aus. Ich hatte gestern nur Burger King in Ermangelung
von Zeit vorm Tanzkurs - aber da hab ich sicher den ganzen Burger wieder abtrainiert.



Mein Lieblingssalat ist zur Zeit folgender:

- 1 Kohlrabi hobeln und salzen, ein wenig stehen lassen
- 1 Apfel vierteln und dann in Scheibchen schneiden und dazugeben
- gaaaanz viel Rosmarin (möglichst frisch) oder Kräuter der Provence drauf

hellen Essig (weissen Balsamico, Apfelessig, etc...) dazu
ein wenig kaltgepresstes Olivenöl drüber
und fertig.

Das ist ein super erfrischender Sommersalat, der inzwischen von meinem Mann sogar explizit
eingefordert wird, weil er ihm so schmeckt. Und wenn ihm mal was so richtig schmeckt (außer



Pizza), dann heisst das schon was.

LG
Lelaina

Beitrag von „Titania“ vom 28. Juli 2006 13:53

Probiert mal folgendes:

- 1 kl. Glas Sellerie
- 1 mittl. Dose Mais
- 1 mittl. Dose Ananas
- 6 Scheiben gekochter Schinken in Streifen geschnitten
- 5 Eier in kleinen Stücke
- 3 Stangen Lauch kleinschneiden
- alles nacheinander in eine große Schüssel schichten
- 1 großes Glas Mirakel Wip (gibt es auch als Jogurt oder kalorienarm) darüber geben

alles gut mischen und ein paar Stunden stehen lassen. Am besten schmeckt es einen Tag
später.

Das ganze nennt sich Schichtsalat und passt am besten zu Gegrilltem. Aber Vorsicht! Durch die
vielen Zutaten reicht der Salat für 6 - 8 Personen.

Und zum Gegrillten dazu: Selber gemachte Aioli:

- 1 Eigelb
- etwas Salz, Pfeffer
- 1 Tl Senf
- 3 Knoblauchzehen zerdrückt
- Öl (am besten Becel) unter gutem Rühren (Mixer) in einem hohen Gefäß (wichtig, sonst gerinnt
es) langsam reinlaufen lassen. Die Masse muss dick und hellgelb werden.

Ich fülle sie dann in ein Marmeladenglas mit Deckel, dann hält sie sich bis zu 5 Tagen.

Beitrag von „Vivi“ vom 28. Juli 2006 16:47

Wie geil! Ich wollte immer schon mal ein Aioli-Rezept ausprobieren! Werde bei meinem nächsten Einkauf Eier + Knobi kaufen und einfach mal loslegen! Wieviel Öl muss man denn nehmen? Die Angabe fehlt in deinem Rezept...

DANKE! 😎😎😎

Noch 'ne Frage zu deinem Schichtsalat: Warum schichtet man den Salat vorher lagenweise, wenn man ihn nach dem Drübergeben der Mayo dann doch durchmischt? Muss das so sein? Ich dachte immer, beim Schichtsalat bleiben die unterschiedlichen Lagen so geschichtet bis zum Verzehr... Oder?

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 28. Juli 2006 17:39

Ich antworte einfach mal für Titania!

Bri dem Öl kann man eigentlich keine genaue Angabe machen. Man nimmt soviel, bis man die gewünschte Konsistenz der Ajoli erreicht hat.

Ganz wichtig ist wirklich, das Öl in einem möglichst dünnen Strahl schön langsam reinlaufen zu lassen.

Ideal für die Zubereitung (und obendrein supereinfach) ist so ein Zauberstab. Damit kann eigentlich nix mehr schiefgehen. Da kann man das ganze sogar mit nem ganzen Ei machen! (wobei das Trennen des Eis wohl so ziemlich das einfachtse ist.

Giut schmeckts auch mit nem sehr guten Olivenöl (es muss wirklich gut sein!!!!) und wir machen immer noch Zitrone dran!

Yummie, ich krieg hunger!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

LG, Sunny!

Beitrag von „b-tiger“ vom 28. Juli 2006 17:44

Ich antworte jetzt mal zum Thema Schichtsalat.

Ich persönlich mag es nicht, wenn der Salat geschichtet ist, denn oftmals bekommt man dann immer nur was von einer Schicht z.B. Sellerie oder Ananas mit Schinken (noch fieser Miracel Whip mit nur einer Sorte), weil man es nicht besser aus der Schüssel bekommt.

Ich rühre es von Anfang an immer komplett durch, weil es mir/uns besser schmeckt. Bisher fanden ihn immer alle lecker.

Lg Tiger

Beitrag von „willi“ vom 28. Juli 2006 17:49

Hallo,

ich lese gerade "ein Eigelb" für die Aioli...

das Ganze hat doch nur den Zweck eine Majo zu ergeben, auf die würde ich bei diesen Temperaturen eher fertig zurück greifen. Bloss nicht die Ferien durch einen verdorbenen Magen versauen!! Zum Verfeinern kann man ja noch ein bisschen Dijon-Senf drunter mischen, das macht die Majo lecker.

Lg willi

Beitrag von „Titania“ vom 28. Juli 2006 18:50

Zitat

b-tiger schrieb am 28.07.2006 16:44:

Ich antworte jetzt mal zum Thema Schichtsalat.

Ich persönlich mag es nicht, wenn der Salat geschichtet ist, denn oftmals bekommt man dann immer nur was von einer Schicht z.B. Sellerie oder Ananas mit Schinken (noch fieser Miracel Whip mit nur einer Sorte), weil man es nicht besser aus der Schüssel bekommt.

Ich rühre es von Anfang an immer komplett durch, weil es mir/uns besser schmeckt. Bisher fanden ihn immer alle lecker.

Lg Tiger

Genau das ist der Grund, warum ich ihn auch immer gleich mische. Außerdem ist das Miracel Wip immer so zäh und bräuchte Tage um bis nach unten zu gelangen.

@aioli

Man kann auch im Sommer Eigelb verwenden, wenn ich genau weiß, dass das Ei frisch ist und innerhalb von 2 Tagen die Aioli gegessen werden wird. Länger würde ich sie bei diesen Temperaturen nicht aufbewahren

Beitrag von „Titania“ vom 28. Juli 2006 22:06

Ich hab auch noch ein Tiramisu Rezept ohne Eier, also somertauglich für euch:

Bisquit

Amaretto (Kaffeeликör schmeckt auch)

Traumcreme Vanille

Milch

Mascarpone

starker Kaffee oder Espresso (kalt)

Kakao

Bisquits in einer Form auslegen und mit Amaretto beträufeln. Traumcreme Vanille mit ca 200ml Milch anrühren, ca 100 ml Espresso/Kaffee dazugeben. Mascarpone dazugeben. Die Creme auf der ersten Schicht Bisquits verteilen. Nächste Schicht Bisquits beträufeln, Creme drauf. Wie viel Schichten ihr macht hängt von der Menge der Creme oder der Größe eurer Form ab. Als Abschluss die obere Schicht mit richtigem Kakao ordentlich bestäuben. Prima Kalorienbombe, aber lecker und garantiert Salmonellenfrei.

Beitrag von „Vivi“ vom 28. Juli 2006 23:39

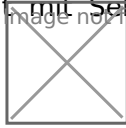
Wie kommen wir jetzt eigentlich von Sommersalat auf Tiramisu?! 😊 Egal!

Ich muss aber noch mal kurz zurück zu der Aioli. Also auch wenn man bei dem Öl keine genauen Angaben machen kann, wieviel braucht man so ungefähr? Eine Viertel Flasche? Eine halbe? Ich will einfach nur mal so 'ne Hausnummer haben, weil ich noch nie Aioli selbst gemacht habe. Und falls Zitrone rein soll: ein Mini-Spritzer?

Und noch mal kurz zum Schichtsalat: Ist denn der Schichtsalat dann überhaupt noch ein Schichtsalat, wenn er gleich durchgemischt wird? Ist es dann nicht ein gemischter Salat oder heißt das einfach "Schichtsalat", weil Sellerie, Mais, Ananas und Schinken drin sind? Hm, dann könnte man ja gleich "gemischter Salat mit Sellerie, Mais, Ananas und Schinken" sagen?!



Warum heißt das Ding nur so?!



Aber das nur am Rande...

Ey, ich krieg schon wieder tierischen Kohldampf!



Vivi

P.S.: Von welcher Firma kommt "Traumcreme Vanille"? Ist das so ein Fertigpulver?

Beitrag von „Titania“ vom 29. Juli 2006 02:12

[Vivi](#)

Zum Tiramisu kam ich, weil ein gutes Essen auch einen Nachtisch braucht und dann hatte schon jemand Angst vor dem Eigelb im Sommer angemeldet.

Traumcreme nehme ich immer die vom Doktor

Öl für die Aioli brauche ich immer etwas mehr als eine Viertel Flasche. Es kommt aber immer darauf an, wie fest die Aioli werden soll.

Der Schichtsalat heißt so, weil er eigentlich wirklich in diesen Schichten serviert werden sollte. Warum manche ihn dann doch lieber ordentlich durchmischen ist in einem anderen Beitrag bereits beschrieben worden. Dem ist nichts hinzuzufügen. Nimm einfach hin, dass er in Schichten mal angelegt wurde. 😊

Außer: Ich weiß wo es die leckersten Knoblauchsteaks gibt. 😊