



**Joe Riha
Zigeunerkoch**

**Das K & K
Kochbuch**

kochen wie annodazumal

Vinaigrette

1 hartgekochtes Ei
50 ml Geflügelfonds
3 EL Öl
3 EL Wein-Essig
3 Zwiebeln
1 Gewürzgurke
Schnittlauch, Petersilie
Salz, Pfeffer, Zucker

Die Zwiebel feingehackt mit dem Fond aufkochen und auf die Hälfte reduzieren, in eine Schüssel geben, Salz und Essig dazugeben, mit Zucker und Pfeffer würzen und rühren bis alles aufgelöst ist. Das Öl mit einem Schneebesen unter die Vinaigrette schlagen bis sie eine leicht sämige und homogene Konsistenz hat, zuletzt Schnittlauch und Petersilie darunterrühren.

Senfvinaigrette

Unter die Grundvinaigrette 1 EL Dijonsenf und 1 EL fein gehackte Kapern unterziehen. Zuletzt die ausgelösten Filets von einer Zitrone hineingeben.

Pinienkern-Vinaigrette

60 g Pinienkern ohne Fett goldgelb rösten, 2 feingehackte Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten und mit den Pinienkernen verrühren, alles unter die Grundvinaigrette rühren
Pfeffersoße

½ TL schwarzen grob geriebenen Pfeffer

2 EL Essig

5 EL Öl

2 gehackte Zwiebeln

Kräutersahne

1 Tasse saure Sahne

2 hartgekochte Eier

3 EL Kräuter

½ Zitrone (Saft)

Salz, Zucker

Zitronensaft und Sahne gut verschlagen und abschmecken, hervorragend zu Rindfleisch geeignet

Pfefferminzsoße

5 Pfefferminzblätter

1 Tasse Kräuternessig

3 EL Wasser

½ TL Zucker

Die Pfefferminzblätter im Kräuternessig aufkochen, mit Wasser verdünnen und mit Zucker abschmecken. Einige Tage ziehen lassen.