

Miso-Lemon-Dressing

„Mein neues Lieblings-Allzweck-Dressing. Würzig, süß, cremig und abgerundet mit Umami. Es trifft jede Note, die man sich von einem Dressing wünschen kann“, sagt US-Starköchin, Netflix-Star und NEW-YORK-TIMES-Kolumnistin Samin Nosrat. Wenn ihr mögt, gebt ein bisschen gerösteten Mohn dazu. Oder lasst ihn weg. Das Dressing ist vielseitig einsetzbar. Es schmeckt zu geröstetem Gemüse, im Kartoffelsalat und zu allem, was ihr euch vorstellen könnt.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 4 Portionen

Zutaten

60 ml Aquafaba (die Flüssigkeit aus einer Konserve – Kichererbsen-Flüssigkeit funktioniert hier sehr gut)

1 EL Dijonsenf

4 EL Apfelessig (oder heller Balsamico)

180 ml Sonnenblumenöl

50 g Zucker

2 gestrichene TL Zitronenabrieb

60 ml Zitronensaft

3 EL helle Miso-Paste

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

1 TL Zwiebelpulver (alternativ funktioniert eine kleine, gehackte Zwiebel wunderbar)

1/4 TL Selleriesamen (oder Selleriesalz)

1 TL Salz

2 EL Mohn, leicht geröstet (optional)

Zubereitung

1. Gebt 60 ml Aquafaba (die Flüssigkeit aus der Dose Kichererbsen funktioniert hier gut), 1 EL Dijonsenf und 1 EL Apfelessig (die anderen 3 EL braucht ihr später) in ein hohes Gefäß. Mixt das Ganze vorsichtig mit dem Pürierstab durch und lasst währenddessen 180 ml Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl einlaufen. Daraus wird jetzt im Handumdrehen eine Mayonnaise.
2. Gebt jetzt die verbliebenen 3 EL Apfelessig, 50 g Zucker, 2 TL abgeriebene Zitronenschale, 60 ml Zitronensaft, 3 EL helle Miso-Paste, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 TL Zwiebelpulver (oder die kleine, gehackte Zwiebel), ¼ TL Selleriesamen und 1 TL Salz zu der Mayonnaise. Mixt das Ganze mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse.
3. Wenn ihr mögt, gebt jetzt 2 EL gerösteten Mohn dazu. Schmeckt das Dressing bei Bedarf nochmal mit Salz, Essig und Zitronensaft ab. Statt Mohn könnt ihr zum Beispiel auch schwarzen Sesam nehmen. Das haben wir ausprobiert und für gut befunden. Schmeckt übrigens fantastisch zu unserem gerösteten Spitzkohl.
4. Abgedeckt und gekühlt hält das Dressing bis zu einer Woche.

