

Tomatenvinaigrette – Es muss nicht immer Sauce Hollandaise sein

Jetzt habe ich schon lange nichts mehr Neues gepostet... Es ist der Tatsache geschuldet, dass gerade ein kleines, süßes Hundebaby meine ganze Aufmerksamkeit auf sich zieht. Man könnte ja den ganzen Tag nichts anderes tun, als dieses entzückende Wesen zu beobachten... Wie es schläft, wie es spielt, um Aufmerksamkeit ringt, die Welt mehr und mehr erkundet, von allem fasziniert ist und wenn es nur eine Pustebume ist, die durch die Luft schwebt...

Ich weiß, wie schnell die Zeit vergeht, dass man sie nicht anhalten kann und ich deshalb jede Sekunde mit dem tapsigen Paul auskosten muss! Ehe ich mich versehe ist aus ihm ein artiger, großer Rüde geworden... Wenn wir Glück haben, denn gerade sieht es nicht danach aus...

Aber: es ist nicht das erste Hundebaby, das wir erziehen! Man muss da auch ein wenig Vertrauen an den Tag legen, langsam wieder den Alltag einkehren lassen und einfach machen...

Das habe ich getan: die erste Foto-Produktion mit Paul als interessiertem Zaungast...

Pauls Lieblingsplatz ist seit seinem Einzug vor zweieinhalb Wochen die Küche! Nicht nur, weil dort seine heiß geliebten Futternäpfe stehen und seine wundervollen Mahlzeiten zubereitet werden, sondern weil ich dort stundenlang verweile und er entspannt seine Schläfchen abhalten kann, ohne fürchten zu müssen, dass ich weglaufe...



Behind the scene – Paul zeigt großes Interesse an gutem Essen

Trifft sich also prima, seine und meine Leidenschaft... Man bekommt immer, was man braucht und was passt, so viel ist sicher! Trotzdem habe ich um meine Fotolampen und Kabel gefürchtet... Oder wie er wohl reagieren wird, wenn es blitzt... Hat ihn alles nicht interessiert, er hat nicht mal mit der Wimper gezuckt, als die Lampen zum ersten Mal geblitzt haben.

Es gibt zukünftig also wieder schneller neue Posts und neue Projekte (ich verrate aber noch nicht, was genau), jetzt wo alles wie am Schnürchen läuft und das Leben mich mit meinem lebensfrohen und -hungrigen Paul wieder hat!

Es ist immer noch Spargelzeit und mein Anliegen ist es, Abwechslung ins Spargelessen bringen! Weg von den klassischen Kombinationen mit Hollandaise oder Butter, dazu traditionell Salzkartoffeln und Schinken...

Mal ehrlich: irgendwann hat man noch vor Ende der Spargelsaison am 24. Juni die Nase voll und kann keinen Spargel mehr sehen...



Tomatenvinaigrette mit Schalotten und Rucola

Den Anfang habe ich bereits mit meinem [Spargel-Erdbeer-Salat](#) gemacht... Würde mich interessieren, wer so mutig war, das Rezept zu probieren... Roher Spargel klingt erst mal ungewöhnlich...

Heute veröffentliche ich das Rezept für eine Tomaten-Vinaigrette, die ganz hervorragend sowohl zu weißem als auch zu grünem Spargel passt. Und natürlich bei weitem nicht so viele Kalorien hat! Dazu dann eine meiner [Kartoffel-Varianten](#), wie zum Beispiel Röstkartoffeln oder mediterranen Kartoffelstampf, so etwas macht mich und sogar meinen Mann glücklich!

Rezept für Tomatenvinaigrette

(für 4 Personen)



Zutaten:

- 4 vollreife Tomaten
- 4 Schalotten
- 2 EL Weinessig
- 1 TL Aceto balsamico
- 4 EL Weißwein
- Meersalz
- 5 EL bestes Olivenöl
- einige Rucola-Blätter

- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:



Beide Essigsorten und den Wein miteinander verrühren, dann erst das Olivenöl dazugeben

Die Tomaten vierteln, Kerne und Stielansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.

Die beiden Essigsorten und den Wein so lange mit dem Salz verrühren, bis sich das Salz völlig aufgelöst hat.

Langsam mit einem Schneebesen das Öl dazurühren. Die Tomaten, Zwiebeln und klein geschnittenen Rucola-Blätter unter die

Vinaigrette geben und zum Schluss alles mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Sollte Vinaigrette übrig bleiben, eignet sich diese übrigens hervorragend als Salatsauce!