

# Hier einige Anwendungs-Tipps zu den neuen Frucht-Essigspezialitäten

Grundsätzlich gilt folgendes:

Frucht-Essige können für jede Art von grünem oder gemischtem Salat verwendet werden. Es gilt jedoch die Faustregel: je mehr Essig ein Salat benötigt, desto besser kommt dessen feiner Geschmack zur Geltung. Sprich, bei einem Endiviensalat mit Fruchtesig tritt das liebliche Fruchtaroma besser hervor als beispielsweise bei einem Kopfsalat.



## Granatapfel-Essig

Typisches herbfrisches Aroma des Granatapfels. Passt zu Grünen Salaten, besonders zu Feldsalat mit frischen Granatapfelperlen garniert, Wild- und Geflügelgerichten, zum Glasieren von Braten. Lecker über Vanilleeis oder zu Käse. Mit Wasser verdünnt als Aperitif.

## Himbeer-Essig

Als Salatdressing nimmt man ihn für leicht bittere Salate wie Radicchio oder Chicorée, sowie für Salatmischungen mit Gemüseteilen oder mit Obstanteilen.

Eine klassische Mischung ist Himbeer-Essig mit Baumnussöl.

Außerdem kann man mit Himbeeressig ideal Saucen abschmecken (siehe auch Heidelbeer-Essig).

Passt weiter zu Spargelgerichten, asiatischen Gerichten und Krustentieren.

## Heidelbeer-Essig

Eignet sich hervorragend zum Abschmecken von Fruchtsalaten anstelle von Zitronensaft oder zu Erdbeeren.

-Zu Hartkäse.

-Zum mehrtägigen Marinieren von Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse.

-Zum Verfeinern von Saucen, aus Bratenrückstand von Fisch oder Fleisch (vom Bratenrückstand Fett abgiessen, mit Wein löschen und reduzieren, mit entsprechendem Fond aufgiessen und leicht einköcheln, die Pfanne von der Flamme nehmen, mit kalter Butter montieren und mit dem Essig würzen)

## Apfel-Essig

Klassische Anwendung zu Rüepli / Apfel Rohkost. Grundsätzlich zu allen grünen und gemischten Salaten.