Salat-Saucen
Hier die drei wichtigsten Grundsaucen und ihre schönsten Variationen

Mayonnaise - Grundrezept

Für 4-6 Portionen:
2 Eigelb mit 1 TL Senf, Salz und 1 EL Essig oder Zitrone verrühren. Dann ¼ l Öl in feinem Strahl unterschlagen. Nachwürzen und kühl stellen.

Curry-Mayonnaise
Mayonnaise (s. Grundrezept) mit 1 TL Honig, 1 TL Currypulver, 1 EL Orangensaft und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Remoulade
Mayonnaise (s. Grundrezept) mit 1 TL Senf, mit jeweils feingehackten Kapern, Zwiebeln, Cornichons, Ei und Kräutern und etwas Cornichon-Sud verrühren.

Cocktailsauce
Mayonnaise (s. Grundrezept) mit 3-4 EL Tomatenketchup, 1 TL Weinbrand, 2-3 EL Schlagsahne und Cayennepfeffer verrühren.

Joghurt-Dressing -Grundrezept

Für 4 Portionen:
¼ l Vollmilchjoghurt mit 5 EL Schlagsahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker würzen.

Tzatziki
Joghurt Dressing (die halbe Menge vom Grundrezept) mit 100 g Sahnequark, 2 EL Olivenöl, 1 durchgepreßten Knoblauchzehe, ½ Bund gehacktem Dill und ½ feingewürfelten Salatgurke mischen.

Joghurt-Dressing mit Zitrone
Joghurt-Dressing (s. Grundrezept) mit der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone, 5 EL Zitronensaft und etwas Zucker würzen.

Joghurt-Dressing mit Kräutern
Joghurt-Dressing (s. Grundrezept) mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Kerbel verrühren.

Vinaigrette - Grundrezept

Für 4 Portionen:
3 EL Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Dann mit 8 EL Öl zu einer cremigen Emulsion aufschlagen. Kurz durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal aufschlagen.

Kräuter-Vinaig rette
Unter die Vinaigrette (s. Grundrezept) gehackte Kräuter rühren, z.B. Petersilie, Thymian, Kerbel, Estragon und Schnittlauch.

French-Dressig
1 Eigelb mit 2-3 EL Rotweinessig, 1 TL Senf, Salz Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Dann nach und nach 1/8 l Öl unterschlagen.

Tomaten-Vinaigrette
Das feingehackte Fruchtfleisch von 2 gehäut. und entkernten Tomaten und ½ Bund grobgehackte Basilikumblätter unter die Vinaigrette rühren.