

## Kürbiskernöl-Marinade

Ein schön vorbereiteter Salat verdient eine liebevoll gemischte Salatsauce. Dafür sind natürlich nur die besten Zutaten gut genug. Soviel wie beim Thema Essig schon über den Aceto Balsamico di Modena (und was heute alles unter dieser Bezeichnung verkauft werden darf) geschrieben worden ist, so wenig bekannt ist eine Oelspezialität unserer Nachbarn im Osten, echtes Steirisches Kürbiskernöl - DER CHAMPAGNER DER STEIERMARK. Das echte Steirische Kürbiskernöl zeichnet sich aus durch einen intensiven, nussartigen Geschmack und ist leicht verdaulich. Auch sonst soll es ganz fürchterlich gesund sein, aber das ist ja nicht so schlimm.

### Zubereitung

Senf zuerst mit den Ölen verrühren (wie zu einer Mayonnaise), anschliessend Zucker, Salz, Essig beimengen. Auf grossen Tellern die gewaschenen, trockenen Blätter bzw. Gemüse schön plazieren. Mit der Marinade beträufeln (oder noch besser Marinade mit dem Pinsel auftragen) und wenn gewünscht (Achtung: Nochmals gesund!!!) mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Wie alle guten Oele sollte das Kernöl lichtgeschützt und dunkel gelagert werden. Ansonsten gilt wie immer: Mit Öl königlich grosszügig, bei Essig knausrig wie Villiger.

### Zutaten zur Kürbiskernöl-Marinade

1 EL bestes Baumnußöl  
1 EL guter Essig, z.B. Himbeeressig  
1 EL Dijon-Senf  
1 dl. Steirisches Kürbiskernöl  
wenig Salz (oder noch besser Herbamare) nach Gefühl  
noch weniger Staubzucker mit noch mehr Gefühl

