

# Tomaten-Kapern-Salsa

## Für zwei Personen

2 Tomaten	$\frac{1}{4}$ reife Mango	1 Orange
1 Limette	2 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte
1 EL eingelegte Kapern	3 Blätter Minze	1 TL Dillspitzen
1 Prise Zucker	1 TL Olivenöl	mildes Chilisalz
Salz, Pfeffer		

Die Mango schälen, vom Kern lösen und ein Viertel des Fruchtfleischs schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und die Oberseite kreuzweise einritzen. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Tomaten circa 20 Sekunden in das siedende Wasser tauchen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln, die Kerne entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Minzblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Mango, die Frühlingszwiebeln, die Schalotten und die Kapern vermengen. Einen Esslöffel Orangensaft, einen Spritzer Limettensaft, Limettenabrieb, das Olivenöl, die Minze und den Dill zugeben und untermischen. Die Salsa mit dem Zucker und Chilisalz würzen.

Alfons Schuhbeck am 22. August 2014