

Grill-Soßen 'BBQ Salsa' und 'Gelber Ketchup'

Für 2 Portionen

Für BBQ Salsa:

2 Stangen Frühlingslauch	3 Strauchtomaten	1 rote Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	1 MSP Piment d'Espilette	2 EL Olivenöl
1 TL Rauchöl	1 EL Stärke	Aceto Balsamico
Salz		

Für Gelber Ketchup:

100 g Ananas	100 g Maiskörner (Dose)	100 g Paprikaschote
100 g gelbe Cocktailtomaten	100 ml Orangensaft	3 - 4 TL Zucker
Weißweinessig	Curry, Salz	

Für BBQ Salsa:

Die Haut der Tomaten abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Frühlingslauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit Brühe ablöschen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Tomatenwürfel und Frühlingslauch zugeben, durchschwenken, mit einem Schuss Aceto Balsamico, Salz, Chili, frischem Olivenöl und Rauchöl abschmecken, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Für Gelber Ketchup:

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Curry und Salz würzen, mit einem Deckel verschließen und circa 30 Minuten bei schwacher Hitze leicht simmern lassen, bis alles weichgekocht ist. Anschließend fein pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Essig, Zucker und Curry abschmecken und kalt stellen.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2014