

Dreierlei Grill-Dips

Für 2 Personen:

4 Knoblauchzehen, in Scheiben	1/2 Zitrone, Saft	50 ml Milch
1 Msp. Salz	20 g Basilikum	250 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl	2 EL Zucker	1/4 gewürfelte Ananas
1 rote Chilischote, in Ringen	1/2 Gurke	4 EL Weißweinessig
1/2 Bund Koriander	1 Limette	1 Msp. Salz
1 Spur Mango-Chili-Öl	175 g cremiger Hirtenkäse	1 Knoblauchzehe, gerieben

Basilikumaioli:

Knoblauchscheiben, Zitronensaft, Milch und eine kräftige Prise Salz mit einem Stabmixer pürieren. Basilikum dazugeben und untermixen. Dann nach und nach das Rapsöl einlaufen lassen und untermixen, bis eine cremige Aioli entsteht. Zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl untermixen.

Ananas-Relish:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Ananaswürfel und Chiliringe dazugeben und im Karamell ca. 5 Minuten anschwitzen lassen. Währenddessen Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und dann die Gurke in Würfel schneiden. Ananas mit Essig ablöschen und verfliegen lassen. Koriander in feine Streifen schneiden. Ananaswürfel in eine Schüssel geben, dann Gurkenwürfel und Koriander dazugeben.

Etwas Limettenschale darüberreiben, dann Limette halbieren und Saft zu den Zutaten in der Schüssel gießen. Mit einer ordentlichen Prise Salz würzen und nach Wunsch etwas Mango-Chili-Öl darübergießen. Zum Schluss alles gut durchrühren.

Griechischer Dip:

Cremigen Hirtenkäse, Thymian, Tomaten und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen. Joghurt dazugeben. Mit Paprikapulver und Salz würzen. Olivenöl dazugießen und alles gut verrühren.

Steffen Henssler am 16. Juli 2022