

Mango Salsa

(scharfe Mango als Vorspeise)

Exotisch süß und feurig pikant – diese Vorspeise ist typisch peruanisch und ganz sicher eine Überraschung.



Tipp: Diese pikante Vorspeise gelingt besonders gut, wenn wirklich scharfe "Schoten" verfügbar sind. Weil in Deutschland die peruanischen "Ajis" nicht leicht zu bekommen sind, kann man auf "Jalapeños" oder besser "Habaneros" ausweichen. Chilischoten haben einen anderen Geschmack – und sind hier allenfalls eine Notlösung. Übrigens: Habaneros sind angeblich auf Platz 4 der weltweit schärfsten Schoten – in jedem Fall mit Gummihandschuhen und besonderer Vorsicht vor Augenkontakt zu verarbeiten!

Zutaten:

1 Mango
1/2 Habanero (oder aus dem Glas: Salsa de Rocoto / Salsa de Aji Amarillo)
1/2 Knoblauchzehe
30 Gramm Ingwer gerieben
30 Gramm frischen Koreander
80-90 ml Rapsöl (weil es recht wenig Eigenaroma hat – Olivenöl ist nicht geeignet!)
hellen Balsamico Essig
Limette, Salz und Pfeffer
Baguette

Zubereitung:

Die Mango in Würfel schneiden (1x1cm), alle weiteren Zutaten fein würfeln. Vermengen Sie alles und würzen Sie mit Balsamico, Pfeffer, Salz, Ingwer und ein paar Tropfen Limette. Verrühren und abschmecken – es darf scharf sein!

Geben Sie bis zur gewünschten Konsistenz (sie sollte schön sämig sein) Rapsöl hinzu und lassen Sie die Soße einen Tag im Kühlschrank ziehen. Als Vorspeise servieren Sie einen kleinen Teller mit 1-2 Esslöffeln und Baguette.

Tipp: Viele essen diese Soße zu deftigem Grillfleisch mit Reis, und für Freunde scharfer Soßen ist sie sogar zum Salat als würzige Zugabe geeignet!