

Hier und heute



Grillsaucen: Guacamole, Tomatensalsa und Kräuter-Schmand-Dip

Zum Start der Grillsaison rückt Sternekoch Alexander Wulf unterschiedliche Saucen und Dip-Klassiker ins Rampenlicht: Er macht den mexikanischen Avocado-Dip „Guacamole“, eine Tomatensalsa und einen Kräuter-Schmand-Dip. Dazu gibt es würziges Knoblauchbaguette.

Die Rezepte

von Alexander Wulf

Zutaten für die Guacamole

- 2 Avocados in Würfel geschnitten
- Saft einer Limette
- etwas Chili
- Salzflocken
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Koriander, klein geschnitten
- 2 EL Schmand
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten und in etwas Öl geröstet

Zubereitung

Alles miteinander vermengen, bis eine stampfkartoffelartige Masse entsteht. Mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum Verzehr kaltstellen.

Zutaten für den Kräuter-Schmand-Dipp

- 200 g Schmand
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL von jeweils Estragon, Schnittlauch, Petersilie kleingeschnitten
- Salz, Pfeffer
- etwas Chili
- ½ Knoblauchzehe
- Prise Paprika-Pulver ,geräuchert
- 2 EL Rhabarber, klein geschnitten
- 1 kleine Gurke, geschält und in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung

Alles miteinander verrühren und kaltstellen. Vor dem Servieren nochmal gut durchmischen.

Zutaten für die Tomatensalsa

- 3 Tomaten, gehäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Schalotte, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- 3 EL Basilikum, klein geschnitten
- 1 EL Weißweinessig
- Prise Zucker
- 1 EL Pinienkerne, geröstet
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Ketchup
- etwas grünen Chili, klein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL schwarze Oliven, klein geschnitten
- 1 EL kleine Kapern
- für das Knoblauchbaguette: Baguette, Knoblauch und Öl

Hier und heute



Zubereitung

Alles, bis auf das Salz, miteinander vermengen und beiseite stellen. Erst nach circa zehn Minuten das Salz dazugeben, da dieses sonst die Flüssigkeit aus der Tomate ziehen würde und die Salsa verwässern würde.

Nach Wunsch Baguette in Knoblauchöl rösten.