

Zutaten für 4 Personen

CHILI SAUCE SÜSS SAUER

- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Chilis nach Belieben
- 4 cm Ingwer
- 125 ml heller Essig
- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 50 ml Zitronensaft
- 1 TL Salz



CHIMICHURRI

- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Koriander
- 2 EL Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 30 ml Rotweinessig
- 60 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Saft von 1/2 Zitronensaft

MANGO FRISCHKÄSE

- 1 Mango
- (alternativ 300 g Mangomark)
- 150 g Frischkäse
- 2 TL Currypulver
- Saft von ½ Limette
- 1 Chili
- Etwas Sojasauce
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

CHIMICHURRI

Alle Zutaten fein hacken und etwas mörsern. Salzen, pfeffern und 30 min im Kühlschrank ziehen lassen.

2 bis 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

CHILI SAUCE

Paprika entkernen und grob schneiden.

Chilis, Ingwer und Knoblauch grob hacken.

Zucker, Wasser, Essig, Salz und Zitronensaft dazugeben.

Alle Zutaten pürieren.

Zum Kochen bringen, auf hoher Hitze für mindestens 15 min köcheln lassen.

Die Sauce soll eine Marmeladen-ähnliche Konsistenz haben.

Abgefüllt und eingekocht wie Marmelade, hält diese Sauce ungekühlt monatelang. Angebrauchte Gläser sind einige Wochen im Kühlschrank haltbar.

MANGO FRISCHKÄSE

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit dem Stabmixer cremig pürieren. Würzen mit Limettensaft, nach Belieben scharf dazugeben, Sojasauce, Salz und Pfeffer dazugeben.

2 bis 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

Schneckenbutter

Zutaten

- 250 g Butter
- ½ Bund Schnittlauch
- ¼ Bund Petersilie
- Zeste von 1 Zitrone
- 30 g Schinkenspeck
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe mit Schale
- 3 Zweige Thymian
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Dijonsenf
- 10 g geschälte Mandeln



Zubereitung

Mandeln fein hacken. Schinkenspeck, getrocknete Tomaten und Schalotte fein hacken. Speck mit Knoblauch und Thymian in etwas Olivenöl anbraten. Schalotten darin glasig dünsten.

Knoblauch und Thymian nicht weiterverwenden.

Die weiche Butter mit fein gehackten Kräutern, Zitronenzeste, Mandeln und dem Gebratenem vermischen.

Die Butter in kleinen Portionen in Backpapier einwickeln, oder mit dem Spritzbeutel dressieren und tiefkühlen.

Im Kühlschrank 1 bis 2 Wochen, eingefroren mehrere Monate haltbar.