

## Mandel-Salsa

### Für zwei Personen

1 rote Chilischote	40 g gehackte Mandeln	100 g Gari
100 ml Olivenöl	1 EL Macadamiaöl	2 EL Traubenkernöl
50 ml Sherry-Essig	25 ml Sherry	40 ml Himbeer-Essig
1 TL flüssiger Blütenhonig	1 Bund Koriander	1 EL Koriandersamen
2 EL Fenchelsamen	1 EL Senfsaat	1 EL Mohnsamen
Meersalz	weißer Kampotpfeffer	

Für die Mandelsalsa Mandeln, Fenchelsamen, Senfsaat und Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser grob zerstoßen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gari und Koriander grob hacken. Chilischote abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und klein schneiden. Mandeln, Fenchelsamen, Honig, Senfsaat, Koriandersamen, Koriander, Gari, Chili, Mohnsamen, Olivenöl, Macadamiaöl, Traubenkernöl, Sherry-Essig, Sherry und Himbeer-Essig zu einer Salsa vermengen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen.

Dominique Delhees am 27. Juli 2016