

# Salsas

## Für je 4 Portionen:

### Salsa 1:

200 g Tomaten	1 kleine Zwiebel	1 Chilischote
3 Stiele Koriandergrün	2 EL Öl	Salz, Zucker

### Salsa 2:

1 Avocado	100 g Tomaten	1 Chilischote
1 Frühlingszwiebel	2 Knoblauchzehen	1 El Zitronensaft
Salz, Pfeffer	Zucker, Koriandergrün	

### Salsa 3:

1/4 Honigmelone	2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
1 Chilischote	Salz, Pfeffer, Zucker	

### Salsa 1:

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, dann häuten, entkernen und sehr fein würfeln. Zwiebel und vom Stiel abgezupftes Koriandergrün fein hacken. Ebenso die Chilischote, eventuell vorher die scharfen Samenkerne entfernen. Alles mit Öl verrühren. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

### Salsa 2:

Tomaten wie bei Salsa 1 häuten und entkernen, ebenso die Avocado. Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft pürieren oder mit einer Gabel zerquetschen. Gehäutete Knoblauchzehen, Chilischote, Frühlingszwiebel und Koriandergrün sehr fein hacken, unter das Tomaten-Avocado-Mus rühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker.

### Salsa 3:

Melone schälen, entkernen. Das Fruchtfleisch pürieren. Essig und Öl unterrühren, mit Salz, etwas Zucker und fein mit dem gehackten Chili abschmecken.

### Tipps:

Im Handel werden Chilischoten auch als Pfefferschoten, Peperoni oder Peperoncini angeboten. Sie sind oft unterschiedlich in der Schärfe.

Wenn Sie Koriander partout nicht ausstehen können: Bei Salsa 1 und Salsa 2 können Sie auch Petersilie nehmen. Zwiebeln sind besser verdaulich und schmecken nicht aufdringlich vor, wenn Sie die gehackten Würfel kurz überbrühen.

Beim Hacken der Chilischoten tragen Sie am besten Haushaltshandschuhe. Sonst sorgt ein unwillkürlicher Griff ans Auge oder an die Nase für starkes Brennen und langwierigen Tränenfluss. Salsas müssen scharf sein. Sehr scharf. Sollten Sie sich zu reichlich bedient haben, hilft Milch, etwas Alkohol oder einfach Brot, den brennenden Gaumen wieder einigermaßen zu neutralisieren.

Anstelle frischer Chilischoten sind getrocknete Schoten oder Cayennepfeffer eine zwar weniger aromatische, aber durchaus scharfe Notlösung.

test Juli 2007