



Ensalada de pepino y tomate con Serranos en escabeche

Ein wahrhaft feuriger wie auch frischer Salat aus Gurken und Tomaten, der mit pikanter Schärfe der eingelegten Serrano-Chilis richtig Appetit macht. – Für Chili-Freaks genau das Richtige.

ZUTATEN:

SALAT:

- 4 Tomaten
- 1/2 Salatgurke
- 1-2 Chilis Serranos en Escabeche (mexikanische Konserve)
- 1 mittlere Frühlingszwiebel mit Lauch (fein gewürfelt)
- 1/2 Bund Schnittlauch, in feinen Röllchen
- 1/2 Bund Koriandergrün, grob gehackt (wenn nicht verfügbar, glatte Petersilie verwenden)

VINAIGRETTE:

- 1 TL der Einlege-Marinade
- 1 EL weißer Balsamico (wenn verfügbar: Navarro - Balsamico-Essig von Pedro Ximénez)
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl (z.B. Castillo de canena picual - Spanien)

1 Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Gurke schälen, auch halbieren und wie die Tomaten auch in Scheiben schneiden. Die Serranos in sehr feine Ringe schneiden und wie auch die Zwiebel und Kräuter dazu geben. Alles vorsichtig untereinander heben. WICHTIG: Bei noch keiner Erfahrung mit den überaus pikanten kleinen, saftigen aber auch scharfen Chilis sich vorsichtig bis zur gewünschten Schärfe vortasten - man will doch nicht die Feuerwehr rufen müssen!

2 Für die Vinaigrette Essig und Einlege-Marinade in ein Schüsselchen geben, Salz und Zucker zufügen und unter Rühren auflösen. Pfeffer und Knoblauch zufügen. Olivenöl unterschlagen. - Die Vinaigrette behutsam unter den Salat heben und ganz kurz durchziehen lassen.

3 TIPP: Der Salat passt richtig gut für ein Grillfest. - Dazu ein saftig gegrilltes T-Bon-Steak, Baguette und ein deftiger Schluck Rioja. - Wie wär's?

4 INFO: Durch ihre klare schneidende Schärfe eignen sich Serranos gut für so richtig scharfe Gerichte, Soßen und Salsas. Fein geschnitten und in kleiner Menge geben Serranos auch frischen Salaten – zum Beispiel Tomaten- oder Krautsalat – den richtigen »Pep«. Verlangt ein Rezept nach Thai Peppers und man hat keine, kann man einen Thai durch drei Serranos ersetzen. Die Serranos sind pikant gewürzt und sauer eingelegt. Sie sind auch als Snack eine angenehme Chilihead-Alternative zu Cornichons und sauren Gürkchen! Der pikante Essig eignet sich zum Würzen z. B. von Kartoffelsuppen und Linsengerichten, sowie auch für Vinaigrettes.

Quelle: <http://pepperworld.com/>