

marzo 2012

## erdbeer chilisugo



---

4 pax

250g frische erdbeeren ( gewaschen & entgrünt )  
2 schalotten ( sehr fein gewürfelt )  
1 knoblauchzehe ( sehr fein gewürfelt & mit salz zerrieben )  
10g rosa ingwer mit etwas sud  
das innere einer vanilleschote  
1cl holunderblütensirup  
1 msp. frischer chili ( sehr fein geschnitten )  
( ersatzweise chilipulver, tabasco oder sambal olek )  
frischer weisser pfeffer, salz ( flor de sal sri lanka ) & zitronensaft

---

ja,ja...bei uns auf der insel ist schon erdbeerzeit...  
die hiesigen kommen aus manacor, ganz in der nähe von mir...  
& sie schmecken sogar !  
nicht unbedingt so, wie die deutschen, doch sehr, sehr gut !

dieses rezept ist ganz einfach:

die erdbeeren, holundersirup, vanillemark & den ingwer ( mit sud )  
mit einem stabmixer, je nach geschmack fein oder grob pürrieren !

schalotten & knoblauch hinzugeben

...& jetzt nach geschmack mit den restlichen zutaten abschmecken !  
das erfordert vielleicht etwas übung, doch das sollte kein problem sein !

---

das tolle an diesem sugo ist:  
es schmeckt sensationel zu krustentieren

&

zu schokolade ( z.b. Mousse au chocolat )...

experimentieren sie einmal mit  
gebratenen gambas, dem erdbeersugo  
& raspeln sie dann z.b. schwarze orangenschokolade  
darüber.....der hammer.

dazu passt sehr gut geschmorter chicorrée  
oder sautierter blattspinat.

...& zur krönung frischer koriander oder minze obenauf !

¡ bon profit !

---

jfk