

Tomaten-Nuss-Soße SALSA ROMESCO

Diese Soße aus Katalonien verdankt ihren Namen verschiedenen Sorten getrockneter Paprika. Wer es scharf mag, kann nach Geschmack frisch gehackte Chilischoten oder Cayennepfeffer dazugeben. In Katalonien wird Romesco zu gegrillten Krustentieren und Frühlingszwiebeln serviert. Die Soße schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fisch, Lamm und Schwein sowie zu Porree, Spargel und Roter Beete.

2 getrocknete Chilischoten
1 große rote Paprikaschote
75g blanchierte Mandeln
75 g Haselnüsse
2 EL plus 160 ml kaltgepresstes Olivenöl
1 Scheibe dickes Bauernbrot ohne Kruste
3 große gehackte Knoblauchzehen
185 g Tomaten, geschält, entkernt, gewürfelt und gut abgetropft (frisch oder auch aus der Dose)
1 EL Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer nach Geschmack
3 EL Rotwein- oder anderer Essig
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

- Die Pfefferschoten in einer Schüssel mit heißem Wasser bedeckt 1 Stunde stehen lassen.
- Den Grill des Backofens vorheizen, die Paprikaschoten der Länge nach halbieren, entkernen, putzen und dann mit der Schnittfläche nach unten auf einem Backblech unter den Grill schieben. Sobald sie schwarz werden und Blasen werfen, die Paprika aus dem Ofen nehmen, in einen geschlossenen Plastikbehälter geben und 20 Minuten stehen lassen. Anschließend lässt sich die Haut leicht abziehen. Jetzt die Schoten fein würfeln und beiseite stellen.
- Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen und Haselnüsse und Mandeln getrennt auf einem Backblech hineinschieben. Rösten, bis sich die Haut der Haselnüsse abzulösen beginnt (8-10 Minuten). Die Nüsse in ein Küchentuch einschlagen und rubbeln, bis sich die Haut gelöst hat. Haselnüsse und Mandeln beiseite stellen.
- Die Pfefferschoten abtropfen lassen. Stiele und Kerne entfernen. Schoten würfeln und beiseite stellen.
- In einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 2 Esslöffel Olivenöl erwärmen. Das Brot darin auf beiden Seiten goldbraun anrösten. Brot mit Pfefferschoten, Mandeln, Haselnüssen, Paprikaschoten, Knoblauch und Tomaten in eine Küchenmaschine geben. Paprikapulver, ½ Teelöffel Cayennepfeffer und 3 Esslöffel Essig hinzufügen und das Ganze pürieren. Am Ende bei laufender Maschine langsam die 160 ml Olivenöl dazugeben. Das fertige Püree sollte die Konsistenz von saurer Sahne haben. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze 15 Minuten stehen lassen, damit sich der Geschmack der Zutaten entwickeln kann, dann abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Zum Servieren in eine schöne Schüssel umfüllen. Gut gekühlt kann das Püree in einem geschlossenen Gefäß bis zu einem Monat aufbewahrt werden. Vor dem

Servieren auf Zimmertemperatur bringen.
Ergibt etwa 2½ Tassen

(entnommen aus: Goldstein, Joyce: Die besten Rezepte aus der Taverna; Carlsen Verlag 1. Auflage 1997, S. 14)