

Chili-Saucen

Eine kleine Warnung vorab: Bei der Verarbeitung der wirklich scharfen Chili-Sorten sollte man Handschuhe tragen, oder zumindest Hautkontakt mit dem Fruchtsaft meiden. Auf gar keinen Fall sollte man sich die Augen reiben oder in der Nase popeln. Das Capsaicin brennt auf allen empfindlichen Körperpartien.

Die folgenden Rezepten stellen nur Anregungen dar. Bei der Zubereitung von Chili-Soßen kann man durchaus seine eigene Phantasie spielen lassen.

Zu den verschiedenen Chili-Arten sollte ich noch sagen, dass sie sich ohne Probleme alle gegenseitig ersetzen können, lediglich der Schärfegrad sollte ungefähr stimmen. Es sei denn, man legt als Chile-Head Wert auf das unverkennbare Aroma einer bestimmten Chili-Sorte.

- Chilipaste (minimalistisch)
- Indonesischer Sambal
- Grüne Currypaste nach thailändischer Art
- Malaysische Chili-Soße
- Chili-Ingwer-Chutney
- Salsa Verde (italienische grüne Soße)
- Salsa Mexicana
- Erdnusssoße

Detaillierte Informationen zum Thema Chilis gibt es hier

Chilipaste (minimalistisch)

200 g kleine rote Chilis
250 ml Wasser
1 TL Salz
1 EL Essig

Von den Chilis die Stiele entfernen. Die Schoten mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei halboffenem Deckel 15min köcheln lassen. Dann ein wenig abkühlen lassen.

Die Chilis samt der Flüssigkeit, dem Salz und dem Essig in eine Küchenmaschine geben und so lange bearbeiten, bis sie ganz zerkleinert sind.

Bem.: Dazu kann man auch noch 1TL Zucker und 1EL Öl geben.

Indonesischer Sambal

12 getrocknete Chilis
2 rote Zwiebeln
6 Zehen Knoblauch
1 TL Garnelenpaste
125 ml Öl
185 ml Tamarindenkonzentrat
1 EL Palmzucker oder brauner Zucker
2 TL Salz 1 TL Pfeffer (gemahlen)

Chilis 30 min in heißem Wasser einweichen. Chilis, Zwiebeln, Knoblauch, Garnelenpaste und Öl in einer Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Dabei die Paste regelmäßig von den Innenwänden der Maschine abschaben.

Die Paste dann in einer Pfanne leicht erhitzen und unter Rühren 10min köcheln. Dann Tamarindenkonzentrat, Zucker, Salz und Pfeffer einrühren. Weitere 2min köcheln lassen, dann abkühlen lassen und in sterilisierte Gläser füllen.

Grüne Currypaste nach thailändischer Art

Für 1 Tasse

4 mittelscharfe grüne Chilis

8 scharfe grüne Chilis

1 gehackte Zwiebel

1 EL gehackter Knoblauch

1/2 Tasse frischer gehackter Koriander mit Wurzeln, Stielen und Blättern

1/4 Tasse kleingeschnittenes Zitronengras oder die abgeriebene Schale einer Zitrone

1 EL gehackter Galgant (frisch oder eingelegt)

2 TL gemahlener Koriander

1 TL gemahlener Kreuzkümmel (Kumin)

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Kurkuma

1 TL getrocknete Garnelenpaste

Chilis entstielen und grob hacken. Dann alle Zutaten im Mixer pürieren. Bei Bedarf Wasser zufügen.

Bem.: Ganz stilecht wird es natürlich mit Thai-Chilis.

Malaysische Chili-Soße

2 kleine rote Chilis

2 Zehen Knoblauch

2 TL brauner Zucker

1 EL Sojasoße

1 EL Essig

125 ml kochendes Wasser

Chilis fein hacken. Knoblauch zerdrücken. Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, zum Kochen bringen und 5min köcheln lassen, bis die Soße leicht eindickt.

Chili-Ingwer-Chutney (Chatpati Chatni)

200 g Zwiebeln

50 g frischer Ingwer

2 grüne Chilis

6 Radieschen

1 EL Koriandersamen

1 TL Salz

1/2 TL frischgemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zitrone (Saft davon)

Zwiebel schälen und hacken. Ingwer schälen und reiben. Chilis waschen, trocken tupfen

und grob hacken. Radieschen waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Koriandersamen zerstoßen. Die zerkleinerten Zutaten in einer Schüssel mischen.

Salz und Pfeffer mit dem Zitronensaft verrühren, über die Mischung in der Schüssel gießen und sorgfältig unterheben.

Salsa Verde (italienische grüne Soße)

nicht so ganz asiatisch, aber trotzdem lecker ...

6 Frühlingszwiebeln (oder Schalotten)
2 Zehen Knoblauch
1 Chili
6 Anchovis-Filets
3 EL Kapern
1 Bund glatte Petersilie
6 EL Olivenöl
1/2 Zitrone (Saft davon)
1/2 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chili halbieren, waschen. Dabei die Kerne entfernen. Dann die Schotenhälften sehr fein hacken. Die Anchovisfilets kalt abspülen, trocken tupfen und ebenfalls klein schneiden. Kapern und Petersilie hacken.

Das Olivenöl mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem frisch gemahlene schwarze Pfeffer verrühren. Die übrigen Zutaten mischen, mit der Öl-Zitronen-Soße übergießen und diese sorgfältig unterheben.

Schmeckt zu kaltem Fleisch und kaltem, gebratenen Geflügel.

Salsa Mexicana

nicht so ganz asiatisch, aber trotzdem lecker ...

100 g rote Chilis
3 Fleischtomaten
1 grüne Paprika-Schote
3 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1/2 TL Salz
2 Msp. Cayenne-Pfeffer
1 TL Zucker
1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
1 Prise gemahlener Koriander

Chilis, Tomaten und Paprika waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Das gesamte zerkleinerte Gemüse mit dem Salz, Cayenne-Pfeffer und dem Zucker im Mixer pürieren.

Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Das Gemüsepüree mit dem Öl, der Petersilie und dem Koriander verrühren.

Wird zu kaltem gebratenen Fleisch serviert.

Erdnußsoße

125 ml Erdnussöl
1 EL getrocknete Knoblauchflocken
4 große rote getrocknete Chilis
3 EL Röstezwiebeln (Fertigprodukt)
1 TL getrocknete Garnelenpaste
2 EL dunkle Sojasoße
2 EL durchgeseihter Limettensaft
375 g grobe Erdnussbutter
2 EL Zucker

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchflocken darin bei schwacher Hitze braten, bis sie goldgelb sind. Dann mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben. (Alternativ kann man die Flocken in ein feines Sieb geben und dann ins heiße Fett tauchen.) Die Flocken auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Chilis bei schwacher Hitze braten, bis die Haut aufplatzt und knusprig und dunkel ist. Abtropfen und abkühlen lassen. Dann die Stiele entfernen und die Schoten klein zerkrümeln oder hacken. Die Röstzwiebeln zerstoßen.

Garnelenpaste in die Pfanne geben und in demselben Öl anbraten. Dabei die Paste mit einem Löffel zerdrücken. Sojasoße und Limettensaft zugießen und rühren, um die zerkleinerte Garnelenpaste aufzulösen. Pfanne vom Herd nehmen. Erdnussbutter unterrühren. Die Mischung vollständig abkühlen lassen. Dann die gebratenen Knoblauchflocken, Zwiebeln, Chilis und Zucker untermischen.

Die Soße wird bei Bedarf mit ca. der gleichen Menge Kokosmilch oder Wasser verdünnt, bis eine gießfähige Soße entsteht, und dann zu gedämpftem Gemüse gereicht.