



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



REZEPT GRILL SAUCEN

SALSA VERDE | RANCH SAUCE | CHIMICHURRI



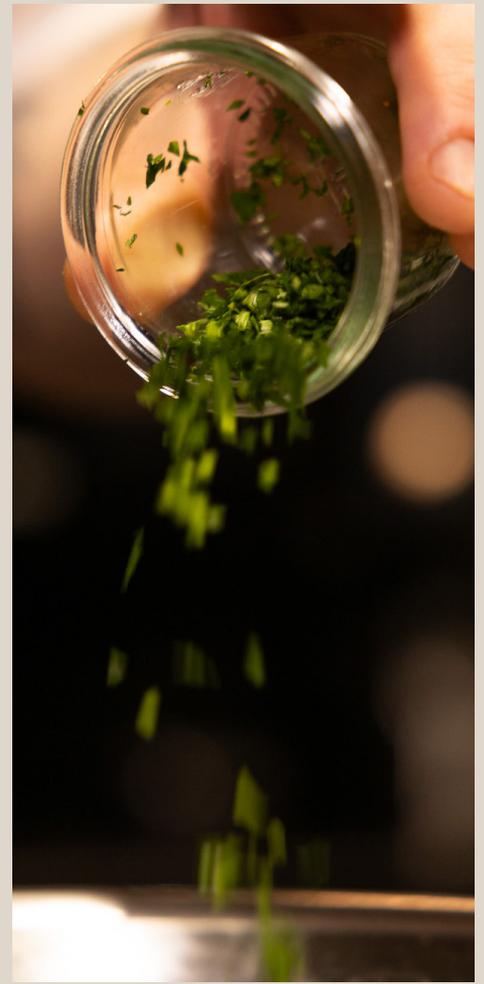
- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN SALSA VERDE

3	Stück	grüne Paprika
2	Stück	Schalotten, grob gehackt
3	Stück	Knoblauchzehen, grob gehackt
3	Stück	reife Tomaten, grob gehackt
1	Bund	Petersilie, grob gehackt
1	Bund	Koriander, grob gehackt
2	Esslöffel	Olivenöl
1		Saft von 1 Limette
1	Teelöffel	Tabasco
1	Stück	frische Tomate, grob gehackt

Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZUBEREITUNG SALSA VERDE

Die grünen Paprika zuerst in einer Pfanne auf höchster Hitze mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend die komplette Haut der Paprika mit einem Bunsenbrenner schwarz werden lassen.

Die angebrannten Paprika in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. 15 Minuten abgedeckt ziehen lassen, damit die Paprika schwitzen können.

In der Zwischenzeit die Schalotten, Knoblauch und Tomaten grob hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anschwitzen.

Petersilie und Koriander ebenfalls grob hacken und in einen Thermomix geben. Nun die Paprika aus der Schüssel nehmen, die verbrannte Schale sowie das Kerngehäuse entfernen.

Die geschälten Paprika zusammen mit den Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Limettensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer in den Thermomix geben und alles zu einer glatten Salsa verde pürieren.

Die Salsa Verde ist etwa 3-5 Tage im Kühlschrank haltbar.

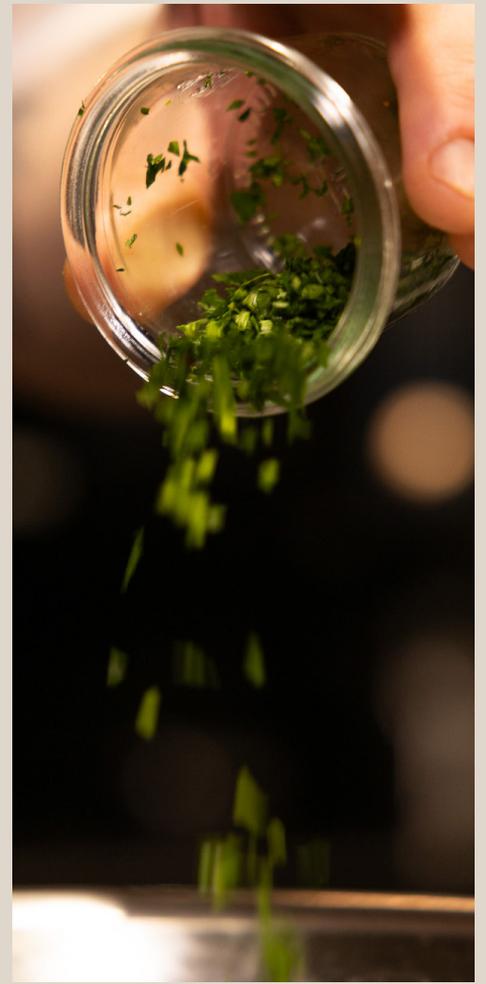


ZUTATEN RANCH SAUCE

Mayonnaise:

1	Stück	Eigelb
1	Esstlöffel	Dijonsenf
200	Milliliter	Sonnenblumenöl

1	Esstlöffel	Buttermilch
2	Stück	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	Esstlöffel	frischer Schnittlauch, fein geschnitten
1	Esstlöffel	Crème fraîche
1	Teelöffel	Salz
1/2	Teelöffel	weißer Pfeffer
1	Teelöffel	Zwiebelpulver



ZUBEREITUNG RANCH SAUCE

Für die Mayonnaise das Eigelb und den Senf in eine Schüssel geben. Dann das Öl tropfenweise unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugeben, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.

In einer separaten Schüssel die Buttermilch, den gehackten Knoblauch, den geschnittenen Schnittlauch, die Crème fraîche, Salz, weißen Pfeffer und Zwiebelpulver miteinander verrühren.

Anschließend die zuvor hergestellte Mayonnaise unter die Ranch-Sauce rühren, bis eine cremige, homogene Konsistenz entsteht.

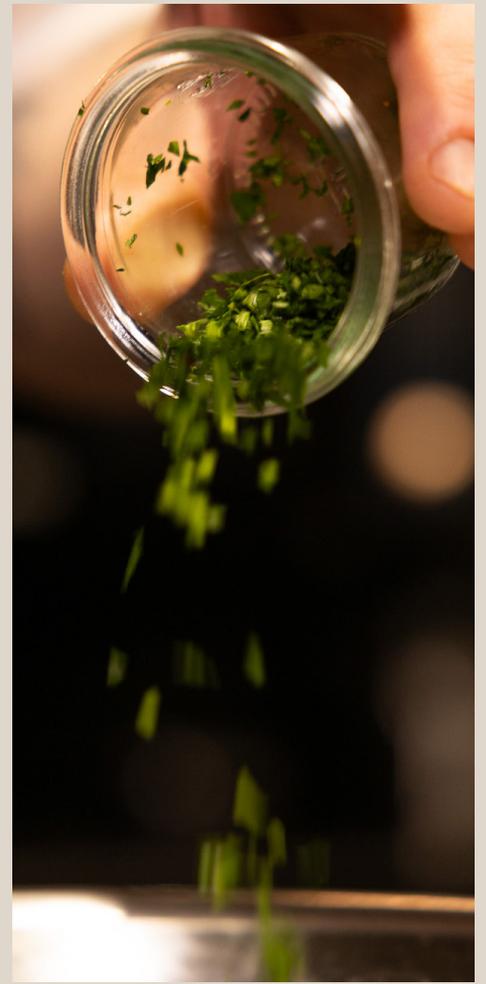
Die Ranch-Sauce mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Die Sauce ist bis zu 5 Tage im Kühlschrank haltbar.



ZUTATEN CHIMICHURRI

1	Bund	Petersilie, grob gehackt (etwa 1 Tasse)
1	Bund	Koriander, grob gehackt (etwa 1/2 Tasse)
5-6	Stück	Minzeblätter, gehackt
1	Stück	rote Zwiebel, sehr fein gehackt (etwa 1/4 Tasse)
3	Stück	Knoblauchzehen, fein gehackt
4	Esslöffel	Rotweinessig
1/2		Saft einer halben Orange (etwa 2 EL)
1		Saft einer ganzen Limette (etwa 1 EL)
4	Esslöffel	hochwertiges Olivenöl
1	Teelöffel	Salz
1/2	Teelöffel	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



ZUBEREITUNG CHIMICHURRI

Die Petersilie, den Koriander und die Minzeblätter werden sorgfältig gewaschen und getrocknet, dann grob gehackt.

Die rote Zwiebel und der Knoblauch werden sehr fein gehackt.

Die gehackten Kräuter, die Zwiebel und der Knoblauch werden in eine Schüssel gegeben.

Rotweinessig, Orangensaft, Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer werden hinzugefügt und alles gut vermischt.

Der Chimichurri-Dip sollte für mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen, damit sich die Aromen entfalten können.

Abschließend wird der Dip nochmal abgeschmeckt und Salz und Pfeffer nach Belieben angepasst.

Der Chimichurri-Dip lässt sich bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

VIEL FREUDE BEIM GENIESSEN!



Dominic Ritz, Demi Chef de Partie - Hauptküche