

Salsa de Mango

Diese Salsa schmeckt am leckersten mit reifen Mangos zubereitet. Die Farbe ist kein Indiz für ihre Reife, sondern für die Sorte. Wählen Sie Mangos, die auf vorsichtigen Druck hin leicht nachgeben. Einige schwarze Flecken auf der Schale sind ein weiteres Indiz für Reife. Mangos, die noch nicht angeschnitten sind, können Sie zu Hause in einem Papierbeutel selbst nachreifen lassen.

ZUTATEN für etwa 250 Gramm

2 reife, aromatische Mangos
3 Frühlingszwiebeln
1 Jalapeño-Chilischote
1 EL geräucherte rote Paprika
(Glas)
½ Bd. Koriander
1 unbehandelte Limette
2 TL Olivenöl extra vergine
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Mangos über einer großen Schüssel schälen, dabei den Saft auffangen. Das Fruchtfleisch fein würfeln.

Die Frühlingszwiebeln putzen, kurz über dem hellgrünen Teil kappen, waschen und in Röllchen schneiden.

Die Jalapeño-Chilischote mit Küchenhandschuhen längs halbieren. Je nach gewünschter Schärfe alle oder nur einige Kerne entfernen. Die Schote fein hacken.

Die geräucherte Paprika aus dem Sud heben und würfeln.

Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken.

Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale für 1 TL Limettenzesten fein abreiben. Die Limette längs dritteln, mit der Hand ausdrücken oder halbieren und eine spezielle Limettenpresse verwenden.

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.