



Die gerösteten Tomaten und frische Kräuter bestimmen das Aroma der New Mexico Salsa.

Salsa New Mexico

Dip aus Tomaten, Chili und Koriander

Kein Tisch in New Mexico, auf dem nicht ein Schälchen mit Tomatensauce steht. Kein Geschäft, das nicht wenigstens eine solche Sauce auch frisch anbietet – ganz zu schweigen von den zahllosen Konserven und Halbkonserven, die sich in den Gestellen und Kühlregalen reihen. Kein Wunder also, gibt es Varianten zuhauf: Manche sind scharf, andere fast süßlich, manche enthalten zusätzlich Gemüsepaprika, andere nur Zwiebeln und Kräuter. Manche Saucen werden aus rohen Tomaten hergestellt und sind entsprechend eher wässrig, in anderen Rezepten werden die Tomaten vor Verarbeitung geröstet, Dritte lassen die Sauce durch Kochen dicker werden.

Im hier vorgestellten Rezept werden die Tomaten zuerst im Ofen gebacken, was ihrem Fleisch eine feine Röstnote gibt. Es gibt sehr verschiedene Möglichkeiten, die Tomaten zu rösten, in der Pfanne, auf dem Grill, in Aluminiumfolie und so fort – mit jeweils unterschiedlichem Resultat.



Hektor Maille entschied sich bei seiner Reise durch New Mexico meist für die schärfste Version der Sauce, die er bekommen konnte. Er verbrannte sich dabei so oft den Mund, dass er schließlich nur schon beim Gedanken an das nächste Töpfchen mit Salsa ins Schwitzen geriet – und sich an einem Augusttag im Joshua Tree National Park prompt an seinem Beinkleid zu schaffen machte.

Besonders effizient, ziemlich einfach und geschmacklich überzeugend ist das Rösten im Ofen. Die Tomaten verlieren dabei einigen Saft, der schnell karamellisiert. Dank dieser Ofenröstung hat die Sauce schon eine gute Festigkeit. Sie wird jedoch in der Pfanne weiter bis zur gewünschten Konsistenz eingedickt und entwickelt dabei auch ein besonders intensives Aroma.

Für 4 Personen

- 6 mittelgroße Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 3 rote Zwiebeln, relativ fein gehackt
- ½ TL Salz
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 frische, scharfe Chili, entkernt und fein gehackt
- 10 g Koriandergrün, relativ fein gehackt
- 10 g flache Petersilie, fein gehackt
- ~ Salz zum Abschmecken

Je später man die Kräuter beigibt, desto markanter ist vor allem das Aroma des Koriandergrüns in der fertigen Sauce.

- 1** | Stilansatz der Tomaten heraus-schneiden und mit dem Loch nach oben auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen, wenn nötig mit etwas Alufolie stabilisieren. In den 220 °C heißen Backofen schieben und 40 Minuten rösten. Blech aus dem Ofen ziehen und leicht abkühlen lassen.
- 2** | Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln mit ½ TL Salz begeben und dünsten bis sie glasig sind, nicht braun werden lassen.
- 3** | Knoblauch einrühren, 30 Sekunden weiterdünsten. Vom Feuer ziehen.
- 4** | Tomaten aus den Häuten heben, vierteln und zusammen mit dem Chili im Mixer oder Zerkleinerer hacken – einige Sekunden lang nur, die Tomaten sollen noch eine gewisse Struktur haben.
- 5** | Tomaten in die Pfanne mit den Zwiebeln geben und bei kleiner Hitze 5 Minuten etwas eindicken lassen.
- 6** | Gegen Ende der Kochzeit Petersilie und Koriander einrühren.