

**Typ:** Salat

**Quelle:** Ottolenghi: Flavour, S 187

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Diese Sauce wird aus eingelegten Früchten, Limettensaft und Chili gemacht und stammt aus Mexiko. Sie ist süß, salzig, sauer und scharf zugleich und hat einen dramatischen Effekt auf alles, was man damit kombiniert: Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar frisches Obst. Traditionell kann diese Sauce jede Konsistenz annehmen, von flüssig bis pastös. Unsere (sehr) wenig traditionelle Version enthält Sumach und Chiliflocken sowie getrocknete statt eingelegter Aprikosen. Wir finden die Kombination sehr stimmig, aber experimentieren Sie ruhig auch mit anderen getrockneten oder frischen Chilis.

Sie können die Mengenangaben für die Sauce nach Belieben verdoppeln und den Rest bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren - sie eignet sich als Marinade oder Würze für geröstetes Gemüse, Hähnchen oder Schweinefleisch. Die Karotten können Sie am Vortag rösten und anmachen. Die Kräuter, die Aprikosenscheiben und die Mandeln kommen dann unmittelbar vor dem Servieren dazu.

Dieser Salat eignet sich gut für ein vegetarisches Büfett (5.304), aber auch als Beilage zu fettreichem Fleisch oder Geflügel, etwa Schweinebauch oder Entenbrust. Abbildung siehe Seite 189.

**Zutaten:** FÜR 4 PERSONEN als Beilage

1kg Karotten, geschält und schräg in Stifte (8 x 1cm) geschnitten  
3 EL Olivenöl, plus 1½ EL zum Servieren  
1½ EL Ahornsirup  
10 g Minzeblätter  
5 g Dill, grob gehackt  
8 getrocknete Aprikosen (70 g), in feine Scheiben geschnitten  
30 g geröstete Salzmandeln (Fertigprodukt), grob gehackt  
Salz und schwarzer Pfeffer

#### CHAMOY

40 g getrocknete Aprikosen  
1 TL Ahornsirup  
2 TL Sumach  
45mL Limettensaft, plus 2 TL zum Servieren  
1½ TL Aleppo-Chiliflocken (Pul Biber; oder ¾ TL herkömmliche Chiliflocken)  
1 kleine Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl

**Rezept:**

1. Den Backofen auf 240°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Karotten in einer großen Schüssel mit Öl, Ahornsirup, Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer mischen. Möglichst großzügig auf zwei mit Backpapier bedeckten Blechen (je 40 x 30 cm) verteilen und im heißen Ofen 18 Minuten rösten, bis sie schön gebräunt, aber noch bissfest sind; nach der Hälfte der Zeit die Karotten durchheben und die Position der Bleche tauschen.
3. Während die Karotten im Ofen sind, die Zutaten für die Chamoy-Sauce mit ¼ TL Salz in einer Gewürzmühle oder im Mixer fein zerkleinern.

4. Sobald die Karotten gar sind, zusammen mit der Sauce in eine große Schüssel geben. Gut durchmischen, dann 20 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.

5. Die Kräuter und die Aprikosenscheiben unter den Salat mischen. Den Salat auf einer Platte anrichten, mit den Mandeln bestreuen, mit restlichem Öl und Limettensaft beträufeln und servieren