



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

## Empfehlung von Benedikt Engelbertz, Küchenleiter im Hotel Platte: Steaksalsa

Sommer, Sonne – Grillsaison! Mit dieser Salsa krönen Sie jedes Steak vom Grill.

### Zutaten

- 2 Stück frische rote Peperoni
- 1 Stück Thai Chili
- 5 Zehen frischen Knoblauch
- 30g frischen Koriander
- 30g frische Blattpetersilie
- 30 g frischen Ingwer
- 500 g Olivenöl
- 75 ml Limettensaft
- 8 g Salz



### Zubereitung

Alle Zutaten sehr fein hacken oder in einem Mörser zermahlen. **Wichtig:** Bitte nicht im Mixer zerkleinern! Die Zutaten wie Knoblauch werden schnell bitter. Außerdem wird die Salsa dann eher ein Püree.

Anschließend Olivenöl + Limettensaft unterheben, mit Salz abschmecken und die Salsa 24-Stunden außerhalb des Kühlschranks stehen lassen.

Wer es nicht ganz so scharf mag, kann statt der Peperoni Mango-Chutney hinzufügen.

Tipp: Falls doch etwas von der leckeren Salsa übrigbleiben sollte, kann man daraus perfekt ein Kimchi ansetzen.

**Gutes Gelingen!**