

Hier und heute



Saucen zum Grillen

Verleihen Sie Ihrem Grillfest das gewisse Extra mit diesen köstlichen und kreativen Saucenrezepten von Olaf Baumeister: Würzige BBQ-Sauce mit einem Hauch von Gin, süß-scharfe Honig-Mohn-Senf-Sauce oder die frische Gartenkräuter-Chimichurri.

Saucen zum Grillen

Rezepte von Olaf Baumeister

BBQ-Sauce mit Gin

Zutaten für die Sauce

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- ½ Chilischote
- 1 EL geriebene Orangenschale
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 EL Zucker
- 20 ml Gin
- 300 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Ahornsirup oder Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein würfeln und die Schalotte in feine Scheiben schneiden. Die Chili vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Alles zusammen mit dem Öl kräftig anbraten, die Zitronenschale, die Orangenschale, Zimt und Zucker dazugeben. Alles kurz karamellisieren und den Gin beifügen. Alles mit den Kirschtomaten ablöschen und das Tomatenmark dazugeben, kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Alles mit dem Zauberstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer und Ahornsirup kräftig abschmecken.

Tipp: Wer die Soße lieber etwas dicker mag, kann sie weiterköcheln lassen oder mit etwas Maisstärke vorsichtig binden.

Honig-Mohn-Senf

Zutaten

- 100 g feiner Senf, mittelscharf
- 2 EL Honig
- 1 EL Mohn
- ½ TL fein geriebene Zitronenschale
- 1 Msp. fein gehackte Chilischote
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Schneebesen glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Es eignet sich auch grober Senf.

Schnelle Gartenkräuter-Chimichurri

- 30 g Petersilie, glatt
- 30 g Minze

Hier und heute



- 30 g Karottengrün
- 30 g Radieschenblätter (oder andere Kräuter nach Geschmack)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Msp. Chili, fein gewürfelt
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 200 ml Olivenöl
- 1 EL geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Kräuter von den grünen Stielen befreien und die Knoblauchzehen mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.