

Salsa Sauce mit Grillkartoffeln

Die fruchtige Salsa Sauce aus Tomaten ist eine tolle Beilage bei jeder Grillparty. Sie ist schnell und einfach zubereitet und passt perfekt zu Grillkartoffeln.

Portionen: 4
Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für die Salsa Sauce:

- 300 g Kirschtomaten (halbiert)
- 0,2 l Olivenöl
- 1 kleiner Zweig Thymian
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch (geschält)
- Tomaten (verschiedene Farben für die Garnitur)
- Salz
- Pfeffer
- Puderzucker

Zutaten für die Grillkartoffeln:

- 4 größere Kartoffeln (mehlig)
- 3 TL grobes Salz
- 4 TL Butter
- 4 EL Olivenöl

Außerdem:

- 4 Stück Alufolie zum Einpacken

Zuerst bereiten Sie die Grillkartoffeln zu

Die Alufolien-Stücke ausbreiten, je ein Stück Butter darauf geben und die Kartoffel daraufsetzen. Mit Olivenöl einreiben, das grobe Salz (zum Beispiel Steinsalz) darüber geben und "einpacken". Und zwar so, dass der zusammen gedrückte Teil der Folie oben ist – dann kann keine Flüssigkeit auslaufen.

Tipp: Nehmen Sie mehlig kochende Kartoffeln, sie garen schneller durch!

Die Päckchen mit den Grillkartoffeln in der Holzkohlegrut oder auch im Backofen garen, bis die Kartoffeln weich und gar sind. Mit einem Holzspieß oder Messer einstechen und überprüfen, ob die Kartoffeln fertig sind.

Tipp: Geeignet sind auch Gas- oder Elektrogrill, einen typischen Geschmack gibt allerdings nur die Holzkohle!

Dann bereiten Sie die Salsa Sauce zu

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren, gemeinsam mit dem Öl, den Kräuterzweigen, dem Knoblauch und den Gewürzen einmal aufkochen und bei kleiner Hitze die Tomaten weich köcheln.

Für die Garnitur gelbe oder grüne Tomaten in kleine Würfel schneiden. Diese frischen Tomatenstücke machen die Salsa besonders fruchtig.

Anschließend die Kräuterzweige wieder aus der Salsa entnehmen und das Tomaten-Öl-Gemisch mit einem Mixstab (noch leicht stückig) mixen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken und die Tomatenwürfel dazu geben.

Tipp: Zu Tomatengerichten immer etwas Zucker geben, damit wird die Säure gemildert.

Nun die Kartoffeln aus der Alufolie nehmen und auf einem Teller anrichten. Jetzt der Länge nach aufschneiden und zuerst den Sud aus der Folie darüber gießen. Nochmals etwas salzen und pfeffern und die Tomaten-Salsa großzügig darüber geben.