



## CHORIZO-TOMATEN-SALAT – DER BESTE DER WELT

Die Chorizo bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten und die Scheiben gelegentlich mit einem Pfannenwender wenden. In der Zwischenzeit Tomaten und Zwiebeln in einer Schüssel mit einer kräftigen Prise Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und einem Schuss Sherryessig anmachen. Die gehackten Kräuter darüberstreuen und die Zutaten nochmals durchmischen.

Die Chorizo sollte inzwischen knusprig sein und reichlich Fett abgegeben haben. Und jetzt kommt der eigentliche Clou: Den Knoblauch in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten, bis er sein Aroma entfaltet. Die Pfanne dann sofort vom Herd nehmen, damit der Knoblauch nicht verbrennt. Mit einem Schuss Sherryessig ablöschen, um den Garvorgang zu stoppen. Noch einmal umrühren und den Pfanneninhalt samt Knoblauch und etwas Bratfett über dem Salat verteilen. (Das restliche Fett in ein Marmeladenglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Und wenn es das nächste Mal Hähnchen gibt, die Haut vor dem Braten damit einreiben. Einfach unvergleichlich!)

Den Salat nochmals durchmischen und sofort servieren. Damit Sie die köstliche Sauce bis zum letzten Tropfen genießen können, in grobe Stücke geschnittenes Landbrot dazureichen. Ich serviere dazu außerdem gerne noch einen guten Ziegenkäse und ein paar Scheiben Pata-Negra-Schinken – einen wunderbar aromatischen luftgetrockneten Schinken, der aus dem Fleisch der berühmten schwarzen iberischen Schweine hergestellt wird. In einem gut sortierten Supermarkt werden Sie ihn auch bei uns finden.

Tomatensalate sind oft eine langweilige Angelegenheit. Das muss nicht sein. Alles, was Sie für einen leckeren Tomatensalat brauchen, sind vollreife Tomaten und eine spanische Wurst, am besten eine pikante Chorizo.

Die Chorizo ist die Königin unter den spanischen Würsten. Und sie ist unglaublich vielseitig. Man kann sie grillen oder braten – und natürlich auch einfach so essen. Man bekommt sie roh oder gekocht, und die Geschmackspalette reicht von eher mild bis extrem scharf. Deshalb eignet sie sich hervorragend, um allen möglichen Speisen Geschmack zu verleihen. Kennen Sie Sherryessig? Nein? Dann sollten Sie ihn unbedingt probieren – Sie werden Ihr Salatdressing nicht mehr wiedererkennen!

Für 4 Personen als leichte Mahlzeit

1 rohe Chorizo (ca. 225 g), in Scheiben geschnitten	Sherryessig
Olivenöl	1 kleines Bund glatte Petersilie, Basilikum oder Minze, Blätter abgezupft und fein gehackt
3 große reife Tomaten, grob zerteilt	2 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
270 g Kirschtomaten, geviertelt, kleinere Tomaten halbiert	1 Landbrot zum Servieren
3 Frühlingszwiebeln oder 1 Schalotte, geschält und in dünne Ringe geschnitten	nach Belieben: Ziegenkäse zum Servieren
Meersalz und frisch gemah- lener schwarzer Pfeffer	nach Belieben: Pata-Negra- Schinken zum Servieren
bestes spanisches Olivenöl	