

Grüner Ketchup

Zutaten	für 8 Portionen
4	Schalotten
3	Knoblauchzehen
2	Salatgurken
200 g	grüne Paprika
4 EL	brauner Zucker
200 ml	Weißweinessig
Zitronenschale	
2	Lorbeerblätter
10	Pimentkörner
5	Gewürznelken
Salz, Pfeffer	
1 BD	Minze
2 BD	Basilikum
80 ml	Olivenöl

Zubereitung

- Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.
- Gurke abwaschen und in grobe Stücke schneiden.
- Paprika abwaschen, Stiele und Kerne entfernen und fein würfeln.
- Zucker in einem Topf karamellisieren.
- Schalotten, Knoblauch, Gurke und Paprika zugeben und kurz dünsten.
- Mit Essig ablöschen und Zitronenschale, Lorbeerblätter, Piment und Gewürznelken zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen, über Nacht kühl stellen und ziehen lassen.
- Lorbeerblätter aus dem Ketchup entfernen.
- Minze und Basilikum verlesen und grob schneiden.
- Kräuter, Ketchup und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren.
- Nochmals abschmecken.