Selbstgemachtes Ajvar

Geröstete Paprika trifft auf milde Aubergine. Ajvar fängt den Geschmack des Sommers ein und kitzelt deine Geschmacksnerven. Ob als Brotaufstrich oder fruchtiger Dip: Diese Paprika-Auberginen-Paste hat Suchtpotenzial. Wir essen sie gerne zu gegrilltem oder machen Djuvecreis daraus.

Gurken Raita

Du liebst scharfe Currys? Dann verschaff deiner Zunge zwischendurch eine wohl verdiente Abkühlung. Wie? Mit einer cremigen Gurken Raita. Dank dem erfrischenden Joghurt-Dip bleibt dein Gericht authentisch und bekommt einen zusätzlichen Frische-Kick. Für die perfekte Symbiose und puren Genuss.

Mole Poblano

Chili küsst Schokolade! Diese Sauce hat sowohl Schärfe als auch Tiefe. Kein Wunder, dass die Mole Poblano als Nationalgericht Mexiko gilt, der mexikanische Starkoch Enrique Olvera seine Mole sogar pur serviert. Traditionell vor allem zu Hähnchenfleisch gereicht, ist mexikanische Mole so intensiv, dass sie für sich alleine steht. Auch ich genieße sie am liebsten einfach mit ein bisschen Limettensaft und Koriander auf einer frischen Tortilla.

Mexikanische Guacamole

Die Königin unter allen Avocado-Gerichten ist wohl die weltberühmte Avocado-Creme, die Guacamole. Sie glänzt als Dip, Tortilla-Füllung oder als raffinierter Aufstrich. Für mein Lieblingsrezept verfeinere ich das klassische Guacamole-Rezept mit Limettenabrieb und einem Hauch Minze.

Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reisessig gewürzt. Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder Shiitake-Dashi erzeugen.

Schnelle Aioli

Küssen solltest du nach dem Genuss dieser Aioli, vielleicht erst mal niemanden. Aber das ist es sowas von wert! Denn diese schnelle Aioli ist einfach der perfekte Knoblauch-Dip.

Oliven-Tapenade aus Kalamata-Oliven

Eine exzellente Oliventapenade braucht eigentlich nicht viel mehr als hochwertige Oliven, einen Schuss Olivenöl, etwas frischen Knoblauch und eine Prise Salz. Wenn ihr mich fragt, geht hier nichts über die saftigen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Aber probiert selbst.

Mango-Salsa

Baaaamm! Diese Mango-Salsa entführt dich in exotische Welten. Fruchtig, intensiv, überraschend. Verleih‘ deinem Essen dieses eine kleine Detail, das den Unterschied zwischen einem guten und einem fantastischen Gericht macht.

Chili-Knoblauch-Dip

Süß. Scharf. Sauer. Ein guter Chili-Knoblauch-Dip bringt Feuer ins Essen und hat gleichzeitig die perfekte Balance. Die Kombination aus frischem Limettensaft, Sojasauce und Fischsauce macht die Sauce besonders aromatisch. Wir genießen den Dip am liebsten zu asiatischen Teigtaschen wie Bánh bao (vietnamesischen Hefeklößchen) und Nudelgerichten.

Tsatsiki wie aus Griechenland

Tsatsiki darf bei keiner Grillparty fehlen – und die Grillsaison ist so gut wie eröffnet! Zeit, sich mit dem ultimativem Tsatsiki-Rezept zu bewaffnen. Lasst euch diese griechische Vorspeise auf der Zunge zergehen und fühlt euch von heimischen Balkon direkt auf die sonnigen Inseln Griechenlands versetzt.

Cremiger Hummus

Ein guter Hummus bringt einen Hauch von Leichtigkeit mit sich. Ob als cremiger Brotaufstrich am Morgen, als feinwürziger Dip, als Aufstrich für Wraps oder einfach pur: Kichererbsen waren noch nie so lecker.

Zitronen-Mayonnaise

Gönn‘ dir mal was – und zwar eine gute Portion Mayonnaise! Ob auf kross frittieren Pommes, für ein extra cremiges Salatdressing oder als gehaltvoller Dip. Wenn sie auch nicht den Hüften schmeichelt, ist Mayonnaise doch unheimlich verlockend. Ein Hauch Zitrone sorgt für die gewisse Raffinesse und schon kannst du den fettigen Genuss als kulinarischen Genuss anpreisen.