



MEXICO-SALAT – GRILLBUTTER – CHORIZO

Zutaten für 4 Personen

- 4 Chorizo zum Grillen
- 400g Kidneybohnen aus der Dose
- 200g Mais aus der Dose
- 250g Cocktail- oder Snacktomaten
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 Esslöffel gehackte glatte Petersilie
- einige Zweige krause Petersilie zum Garnieren
- [3 EL Balsamico Bianco](#)
- [5 EL Olivenöl](#)
- Einige Spritzer Tabasco nach Geschmack
- Saft einer Limette
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- 1 Ciabattabrot (Aufbackware)
- [Grillbutter Gewürzmischung von Gourmet Flamand](#)
- 125g weiche Butter



Zubereitung:

Zunächst schneiden wir die Zutaten, um dann zügig arbeiten zu können. Die rote Zwiebel fein würfeln, die Lauchzwiebeln in halbe Ringe schneiden. Cocktail- oder Snacktomaten halbieren. Nun den Mais und die Kidneybohnen abtropfen lassen. Die Kidneybohnen zusätzlich gut abrausen. Alle Zutaten und die gehackte glatte Petersilie gut vermischen. Jetzt die Limette auspressen. Achtung! Die Limette dazu nicht wie eine Zitrone, sondern längst halbieren, da diese etwas anders aufgebaut sind als übrige Zitrusfrüchte. Aus Balsamico Bianco, Olivenöl, dem Limettensaft, Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco eine Marinade herstellen und über den Salat gießen. Nochmals gut vermischen und dann ziehen lassen.

Sofern man sich für ein Aufbackbrot entschieden hat, sollte man es jetzt im Backofen backen. Dann ist es später zum Essen richtig frisch und noch ein wenig warm. Die Butter, die sehr weich sein sollte, jetzt mit einem Kaffeelöffel unseres Grillbutter-Gewürzes vermischen. Je nach Geschmack kann man

natürlich noch etwas mehr nehmen. Butter und Gewürz nicht mit einem elektrischen Mixer verarbeiten! Wir benutzen dazu am besten eine Gabel. Man kann jetzt die Butter in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen oder sie in kleine Formen füllen und sie anschließend im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Um das Gericht schön anzurichten, bietet es sich an, etwas von der Butter in eine Garnierspritze zu geben und diese dann dekorativ auf das Brot zu spritzen.

Nun wenden wir uns der Wurst zu, um unser Gericht zu vervollständigen. Die Chorizo ist eine Rohwurst, also nicht vorgegart. Deshalb neigt sie dazu, während des Grillens zu platzen, da sich das enthaltene Fett noch weiter ausdehnt. Um das zu verhindern, schneiden wir die Wurst jetzt mit einem scharfen Messer kreuzweise auf beiden Seiten mehrfach ein. Der Fachbegriff dafür lautet ziselieren. Durch dieses Ziselieren kann mehr Fett entweichen und die Wurst gart schneller. Außerdem sorgt es für eine bessere Krustenbildung. Und nun ab damit auf den Grill. Bei uns ist das heute wieder die Grillplatte auf dem Ofen. Das Brot rösten wir natürlich auch etwas mit.

Jetzt gilt es nur noch, das Gericht dekorativ anzurichten. Dazu geben wir in die Mitte eine Portion vom Salat, den wir vorher noch einmal gut durchgemischt haben, an eine Seite ein Stück schräg aufgeschnittenes Ciabatta mit drei guten Spritzern Grillbutter verziert und an die andere Seite die gegrillte Chorizo.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und abgebildet. Die Geschichte der Bosna-Wurst ist dort auch zu lesen.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!