

4 PERSONEN ALS BEILAGE

Karotten

1 kg Karotten, geschält und schräg in Stifte (8x1 cm) geschnitten
3 EL Olivenöl plus ½ EL zum Servieren
1 ½ EL Ahornsirup
10 g Minzeblätter
5 g Dill, grob gehackt
8 getr. Aprikosen (70 g) in feine Scheiben geschnitten
30 g geröstete Salzmandeln (Fertigprodukt), grob gehackt
Salz und schwarzer Pfeffer

Chamoy

40 g getr. Aprikosen
1 TL Ahornsirup
2 TL Sumach
45 ml Limettensaft, plus 2 TL zum Servieren
1 ½ TL Aleppo-Chiliflocken (Pul Biber, oder ¾ TL herkömmliche Chiliflocken)
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl

RÖSTKAROTTEN-SALAT MIT CHAMOY

YOTAM OTTOLENGHI • FLAVOUR S. 187

Den Backofen auf 240° (Umluft) vorheizen.

Die Karotten in einer großen Schüssel mit Öl, Ahornsirup, 1 ¼ TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer mischen. Möglichst großzügig auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen und im heißen Ofen 18 Minuten rösten, bis sie schön gebräunt, aber noch bissfest sind; nach der Hälfte der Zeit die Karotten durchheben und die Position der Bleche tauschen.

Während die Karotten im Ofen sind, die Zutaten für die Chamoy-Sauce mit ¼ TL Salz in einer Gewürzmühle oder im Mixer fein zerkleinern.

Sobald die Karotten gar sind, zusammen mit der Sauce in eine große Schüssel geben. Gut durchmischen, dann etwa 20 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.

Die Kräuter und die Aprikosenscheiben unter den Salat mischen. Den Salat auf einer Platte anrichten, mit den Mandeln bestreuen und mit dem restlichen Öl und Limettensaft beträufeln und servieren