Ajvar 2, scharf

Ein Freund und ich kamen auf das Thema Chilisoße und dann auch auf „die Soße beim Jugoslawen“. Ich hatte vor ein paar Jahren versucht, eine solche Soße selber zu machen. Da wir gerne Dinge probieren und er eine andere Soße in Erinnerung hatte, als ich, habe ich am nächsten Tag die zwei am besten bewertetsten scharfen Ajvarsoßen bestellt und inzwischen geliefert bekommen: ein absoluter Reinfall! Das würde kein Restaurant auf den Tisch bringen wollen und schon gar nicht als „scharf“ deklarieren!

Außerdem hat mein Freund den Hang zu grünen Paprikas, während ich eher rot und gelb bevorzuge. Ich habe nun alle drei genutzt, wohl wissend, dass damit jeder von uns noch etwas an dieser Soße verbessern kann. – Als Blindverkostung soll er dann herausfinden, welche der Soßen von mir sind und welche ihm am besten schmeckt. Die Herstellung wird noch im November stattfinden, während das Tasting erst im Dezamber geplant ist.

1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
1 Paprika, grün
1 Habanero-Chili (hier ein Rocoto)
1/2 Aubergine

---

3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
40 g Chilibutter

---

1 Tl. Salz
3 Tl. Zucker, weiß
1 El. Rosenpaprika, edelsüß
1 El. Paprikapulver, geräuchert
1 El. Cayennepfeffer
1/2 Tl. Pfeffer, gemahlen, bunt
2 Scheiben Limettensaft
2 El. Olivenöl
50 ml Wasser

Es beginnt mit dem Waschen der Paprikas, Chilis und der Aubergine. Paprikas und Chili werden geviertelt oder geachtelt auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech gelegt und in den Backofen geschoben. Nun wird ihnen mit 200 Grad ohne Umluft rund 20 Minuten eingeheizt! Sollten sie vorher schwarz werden, sofort herausnehmen!

Die Aubergine schneidet man zur Hälfte in ca. 5 mm dicke Scheiben, legt sie auf ein Papier-Küchentuch, streut etwas Salz auf die Scheiben und wartet 15 Minuten. In dieser Zeit kann man das Kleinschneiden der Knoblauchzehen und der Schalotten erledigen. Anschließend wäscht man die Auberginenscheiben mit kaltem Wasser ab und trocket sie kurz mit einem Papier-Küchentuch ab. Durch diese Prozedur werden Bitterstoffe und Wasser verringert.

Die Knoblauch- und Schalottenstückchen gibt man die Hälfte der Butter in eine mittelheiße Pfanne und wartet zwei Minuten. Es folgen die Auberginenscheiben, die man leicht gebräunt nach zwei Minuten umdreht und nach weiteren zwei Minuten aus der Pfanne nimmt. Die zweite Hälfte der Butter wird in die Pfanne gegeben und die Prozedur mit den Auberginenscheiben wird einmal wiederholt.

Auf das mühsame Abziehen der Haut der Paprikas verzichte ich inzwischen und bilde mir ein, dadurch mehr Geschmack zu bekommen. Ich schneide sie in Stücke und gebe sie zusammen mit den Chilis, dem Pfanneninhalt und den abgekühlten Auberginenscheiben in den Mixbecher, wobei die entstehende „Soße“ gerne noch grob sein darf!

Diese Mischung gießt man in eine beschichtete Pfanne, gibt die Teile des dritten Rezeptteils hinzu und vermischt diese Soße. In der folgenden Stunde erhitzt man diese Mischung leicht, damit sie dicker wird. Dabei immer wieder kurz umrühren, damit nichts anbrennt! Vorsicht! Es spritzt! Ein gelochter Deckel schützt die Küche und gibt dem Wasserdampf die Chance zu entweichen.

Nun säubert man ein verschließbares Glas mit richtig heißem Wasser und gibt die noch warme Soße hinein. Wegen der Haltbarkeit der Aubergine kann man bei der Soße mit einer Haltbarkeit von nur ein bis zwei Monaten rechnen! Geschmacklich ist die Aubergine unauffällig, sorgt aber für den geschmacklichen und farblich leichten Unterschied zu den gängigen roten Soßen und gehört zwingend zu Ajvarsoßen dazu.

Was macht diese Soße so besonders? Neben dem Fehlen von Tomaten ist es das „Rösten“. Das ergibt einen ganz leicht grillähnlichen Geschmack, was aber nicht angebrannt schmeckt. Sicherlich kann man diesen Geschmack noch kräftiger hinbekommen, aber das ist vielleicht nicht jedermanns Sache.

Und die Schärfe? Eine Grundschärfe ist vorhanden. Wem es nicht reicht, der sollte sich mit Chilipulver oder Chiliflocken gedanklich anfreunden. Die lassen sich auch noch nachträglich einbringen! Aber für den Durchschnittseuropäer ist es schon eine ordentliche Schärfe!

Hier sind die drei Soßen zu sehen. Welche ist wohl von mir? Klar, die optisch am Wenigsten reizvolle Soße! 😕

Und geschmacklich? Natürlich die schärfste Soße! 😲

Ich habe dieses Mal das Rezept so belassen und schreibe nun, was ich **zukünftig optimieren** würde:

1. Ich mag gerne die Kombination von scharf und süß und so würde ich entweder mehr Zucker oder vielleicht auch etwas Agavensirup zufügen.
2. Um eine ansprechendere Farbe zu bekommen, würde ich das Wasser stark verringern. Das verringert die Zeit in der Pfanne und dadurch bleibt der Farbton eher im Orange und wird nicht so braun.
3. Weniger Auberginen oder mehr Paprikas nutzen. Dadurch kommt mehr Paprikageschmack durch.
4. Geräuchertes Paprikapulver ist nicht so meins. Da reicht die Hälfte.
5. Um die lila Stückchen in der Soße zu vermeiden, sollte ich nächstes Mal die Aubergine schälen, bevor sie in Scheiben geschnitten wird.
6. Ich werde zukünftig nur die roten Paprikas nutzen – Geschmackssache!

Impressum / Kontakt / Mail | **Datenschutzerklärung** | © Klaus Müller 2015 - 2022