

Heute geht es um ein sehr, sehr einfaches, aber sehr, sehr leckeres lauwarmes Hauptgericht, das fester Bestandteil meiner Sommerkarte geworden ist. Ich bin nicht sicher, habe das Rezept aber wohl bei Nigel Slater geklaut ... und verfeinert. Aber so, dass auch Leute, die nicht kochen können, es in knapp zehn Minuten hinbekommen. Die Idee ist, das aus der spanischen Wurst gelassene Fett als Teil der Salatsoße zu betrachten. Der Rest ergibt sich logisch aus diesem Ansatz.

## Die Zutaten (Mengen pro Person):

2 mittelgroße Tomaten  
ca. 10 cm Chorizo  
1 EL entsteinte, schwarze Oliven  
2~3 Scheiben Baguette  
1 bisschen gehackte glatte Petersilie  
1 Schuss Sherryessig  
Salz, schwarzer Pfeffer

## Die Zubereitung:

Zum Glück gibt es echte spanische Chorizo inzwischen in gut sortierten Supermärkten. Gemeint ist die etwas mehr als daumendicke Wurst am Stück, die in spanischen Delikatessläden in Dutzenden Varianten angeboten wird. Die unterscheiden sich vor allem in der Schärfe und im Fettgehalt. Wie scharf die Wurst sein darf, musst du selbst entscheiden. Was die Fettigkeit angeht: Das Rezept funktioniert nicht mit dem Typ Chorizo, der fast ohne Speckstücke daherkommt und schon roh ziemlich trocken ist. Von der gängigen Sorte aus dem Supermarkt brauchst du um die 10, 12 cm pro Person, sodass meist eine Chorizo für drei Esser reicht. Je nachdem, welche Wurst du bekommen hast, solltest du sie vor dem Schneiden pellen. Dann schneidest du sie in Scheiben von ungefähr 1/2 cm Dicke. Lass eine Pfanne auf mittlerer Flamme heiß werden und leg die Scheiben dann schön in einer Lage aus. Die Hitze sollte so sein, dass die Chorizo ihr Fett lässt, die Scheiben dürfen am Ende aber auch knusprig sein. Wenden musst du eigentlich nur einmal.

Bei den Tomaten solltest du zu einer Sorte greifen, die eher schnittfest ist, also nach dem Zerteilen nicht zu viel Saft abgibt. Das ist bei reifen Rispentomaten den Sommer über meist der Fall. Pro Person zerlegst du zwei davon in Achtel und wirfst sie in die Salatschüssel. Die

benötigte Anzahl Baguette-Scheiben schneidest du in Würfel, die Petersilie hackst du kurz durch. Lass die Oliven abtropfen und halbier sie. Nun würzt du die Tomaten in der Schüssel mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz. Ist die Chorizo bereit, schüttest du den Pfanneninhalt zu den Tomaten und hebst die Sache durch. Addiere Petersilie und Oliven und füge den Sherryessig hinzu. Übrigens: Lecker wird es auch mit aromatisierten Essigsorten (Thymian, Rosmarin, Zitrone) und vor allem mit Apfelessig.

Geh noch einmal mit dem Salatbesteck durch die Angelegenheit und fisch dir ein Tomatenstück zum Abschmecken raus. In aller Regel wirst du höchstens ein bisschen mehr Essig und Pfeffer brauchen. Zum Servieren streust du die Brotwürfel über den Schüsselinhalt. Dieses Gericht schmeckt am besten lauwarm.