

Heute geht es um ein sehr, sehr einfaches, aber sehr, sehr leckeres lauwarmes Hauptgericht, das fester Bestandteil meiner Sommerkarte geworden ist. 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.

Pro Person brauchst du ungefähr 80 Gramm nicht zu scharfe spanische Chorizo, zwei mittelgroße, möglichst aromatische Tomaten, ein wenig gehackte Petersilie (auch TK möglich), einen Esslöffel entsteinte schwarze Oliven, einen Schuss Sherryessig und schwarzen Pfeffer. Außerdem solltest du das Ganze mit Croutins bestreusen – und brauchst pro Esser zwei Scheiben getoastetes Baguette. Als erstes schneidest du die Wurst in mundgerechte Scheiben. Dann setzt du eine Pfanne auf, stellst am E-Herd Stufe 4 bis 5 ein und gibst die Chorizo-Scheiben hinein. Lass die einfach vor sich hinbrutzeln und wende sie ab und an. Die gewaschenen Tomaten halbiert du. Dann schneidest du jeweils das Strunkende keilförmig raus. Zerleg die Tomate in mundgerechte Stücke. Inzwischen hast du das Brot getoastet und ebenfalls in Würfel zerlegt. Die schwarzen Oliven lässt du abtropfen und halbiert sie.

Gib die Tomaten in eine Schüssel und dreh nicht zu wenig schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber. Gib die Oliven dazu und streu die Petersilie drauf. Inzwischen sollte die Wurst entfettet und leicht knusprig sein. Gib sie mitsamt dem Saft/Fett in die Schüssel. Dazu einen guten Schuss vom Sherryessig. Röste die Brotwürfel noch ein Weilchen in der fettigen Pfanne. In der Zeit hebst du den Salat ein paar Mal durch und verteilst ihn portionsweise auf die Teller der Mitesser. Zuletzt verteilst du die Croutons gerecht auf die Portionen. Das schmeckt ... Hammer!