

Olivensauce, z.B. zu gegrilltem Thunfisch

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 2 große Handvoll schwarze Oliven guter Qualität, entsteint, sehr grob gehackt
- ½ frische rote Chilischote, die Samen entfernt, fein gehackt
- 1 kleine Handvoll frisch Kräuter (Basilikum, Majoran und Petersilie)
- die gelben Blätter von 1 Staudensellerieherz, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- Saft von 1 Zitrone
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- einige Schuss Olivenöl „extra vergine“
- Balsamico-Essig

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Balsamico-Essig miteinander vermischen. Die Sauce sollte eine relativ grobe Konsistenz haben. Mit dem Essig sorgfältig abschmecken, bis die Aromen ausgewogen sind.