



Ein Kleckser Salsa Salú auf einem knochengereiften Steak aus der Hochrippe, einem Hohrückensteak. (5/2013)

## SALSA SALÚ

Sauce aus Karotten und Zwiebeln mit Rosmarin, Chili und grünen Oliven

Nebst italienischen Spezialitäten wie Pasta und Pizza spielt Fleisch in der Küche Uruguays die zentrale Rolle – Rindfleisch zumeist, in aller Regel auf dem Grill zubereitet (Parrilla). Zum Fleisch wird meist Chimichurri serviert, eine Sauce aus getrockneten oder frischen Kräutern, Essig und Öl, die in Argentinien ihren Ursprung hat (siehe *Chivito*). Gelegentlich wird auch eine Salsa Criolla aufgetischt, eine würzig-frische Sauce auf Tomatenbasis, wie sie in ganz Südamerika unter demselben Namen in zahlreichen Varianten zubereitet wird. Seltener bekommt man eine dritte Art von Sauce vorgesetzt, die den etwas rätselhaften Namen *Salsa Salú* trägt und eine originäre Spezialität von Uruguay zu sein scheint. Was *Salú* bedeutet, habe ich allerdings nicht herausgefunden. Vielleicht hat der Name mit *Salud* («Gesundheit») zu tun. Oder aber es geht um eine Art Begrüßung (Saludo!) – im Rahmen des Karnevals jedenfalls, der in Uruguay gerade so wichtig genommen wird wie etwa in Brasilien, heißt die Auftaktveranstaltung «Salú Carnaval!»

Ich bin dieser Sauce erstmals im Restaurant *Los Leños Uruguayos* an der San José 909 in Montevideo begegnet, wo mir zum gegrill-



**Im Namen des Berges** | «Die falschen Erklärungen sind oft die schöneren. Nach wochenlanger Fahrt übers offene Meer soll ein unbekannter Seemann, als vom Mastkorb aus endlich Land in Sicht kam, seinen Kameraden weiter unten im Boot «Monte video!» oder «Monte vide eu!» zugerufen haben: «Ich sehe einen Berg!» Gemeint war der Hügel über dem Hafen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 5. März 2013.



Los Leños Uruguayos serviert Salsa Salú zu gegrilltem Fleisch, hier zu einem Entrecot de novillo. (3/2013)



Kalt eignet sich die Sauce auch als Dip zu Gemüsestücken oder als Aufstrich für frisch geröstetes Brot.



Salsa Salú macht sich auch als Pastasauce gut: Pasta kochen bis sie fast al dente ist, abgießen, etwas Kochwasser auffangen. Pasta in Bratpfanne schütten, ein paar Esslöffel Salsa Salú (kalt) dazu, mit etwas Kochwasser verdünnen, alles unter ständigem Rühren erwärmen.

#### FÜR EINE TASSE SAUCE

- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 getrocknete Chilischoten, entkernt und gehackt
- 10 grüne Oliven, entsteint und gehackt
- 200 g Karotten, geschält und fein gehackt
- 1 TL Salz
- 250 g Tomate, fein gehackt
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- 1 Rosmarinweig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Zucker

ten Entrecot de novillo ein kleines Schälchen mit einer kalten, orange-rötlichen Sauce serviert wurde. Vom Kellner erhielt ich die Auskunft, es handle sich bei dieser Sauce um «eine Spezialität des Hauses, eine Art Salsa Salú».

Das nachfolgende Rezept stellt den Versuch dar, das Aroma der Sauce aus dem Los Leños zu rekonstruieren. Ich habe auch verschiedene Rezepten für Salsa Salú studiert, die auf dem Internet kursieren. Die Zutaten sind dabei immer ähnlich, die Machart aber unterscheidet sich ein wenig. Die einen Rezepten pürieren die Ingredienzien im Mixer und köcheln sie dann langsam ein. Andere köcheln sie einfach nur ein, eher wie bei einer Pasta-Sauce. Ich habe mich für einen Mittelweg entschieden. Ich dünste an, lösche ab, köchle ein, püriere dann und köchle nochmals ein. Das mag etwas aufwendig erscheinen, hat aber Vorteile: durch das Anbraten erhält die Sauce feine Röstaromen, das Pürieren macht sie glatt, und das finale Einköcheln erlaubt es, genau die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Speziell scheint mir an der Sauce, dass Zwiebeln und Karotten die Basis bilden, derweilen Tomaten eine eher untergeordnete Rolle spielen. Salsa Salú schmeckt süß und gemüsig, ein wenig scharf auch. Ihr Parfum wird von den grünen Oliven und dem Rosmarin stark mitbestimmt. Das Paprikapulver dient in erster Linie dazu, der Sauce eine schöne Farbe zu geben – will man der Salsa eine speckig-rauchige Note verleihen, dann kann man das gewöhnliche Pulver durch geräuchertes Paprika ersetzen (*Pimentón affumicata*).

Wie authentisch die hier vorgestellte Salsa Salú ist, weiß ich nicht. Allerdings weiß ich auch nicht, wie authentisch oder wie uruguayisch Salsa Salú überhaupt ist.

Die Sauce ist auf jeden Fall sehr versatil. Sie passt gut zu gegrilltem Fleisch, wobei sie meiner Ansicht nach zu Hühnchen oder Schwein besser schmeckt als zu Rindfleisch. Die Sauce kann aber auch kalt als Dip mit Gemüsestücken serviert werden und sie macht sich auch als Pastasauce gut.

#### Zubereitung (Kochzeit 40 Minuten)

- 1 | Olivenöl erwärmen, Knoblauch, Zwiebeln und Chilis darin andünsten bis die Zwiebeln glasig sind.
- 2 | Oliven, Karotten und Salz begeben, kurz anziehen lassen. Mit Tomate, Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen. Rosmarin und Lorbeer begeben, Paprika-Pulver und Zucker einstreuen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren.
- 3 | Sauce vom Feuer nehmen und etwas abkühlen. Rosmarin und Lorbeer entfernen, Sauce im Mixer fein pürieren. In einem sauberen Topf nochmals aufsetzen und 10 Minuten oder auch etwas länger unter ständigem Rühren einköcheln, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz hat. Mit Salz abschmecken.

*Die Sauce kann lauwarm oder kalt serviert werden. Sie ist intensiv und sollte, wenn sie zu Gegrilltem gereicht wird, nicht literweise über das Fleisch gegossen werden, sondern nur einen feinen Akzent setzen.*