

Richards Harissa



Zutaten für etwa 600g Harissa

- je 2 EL Fenchel-, Kreuzkümmel- und Koriandersamen
- 6 rote Peperoni
- 500ml Olivenöl «extra vergine»
- Zitronensaft
- 2 TL Meersalz
- 6 Knoblauchzehen
- 70g Palmzucker
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL mittelscharfes Chilipulver
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 150°C vorheizen, Peperoni in grobe Streifen schneiden.

400ml Olivenöl, Peperoni und Meersalz in einer schweren Pfanne auf kleinem Feuer rund 2 Stunden köcheln lassen bis die Peperoni weich und karamellisiert sind. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

In der Zwischenzeit die 3 Gewürzsamen in einer Pfanne auf dem Herd oder auf einem Backblech zirka 10 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen, zu feinem Pulver mörsern oder mahlen. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Wenn die Peperoni weich gekocht sind, Knoblauch begeben und 2 Minuten mitkochen.

Palmzucker, Fischsauce, Chilipulver und die fein gemahlene Gewürze dazu geben und 5 Minuten kochen lassen.

In einem Mixer fein pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.

In ein grosses Sterilisierglas füllen, mit restlichem Olivenöl gut bedecken und gut verschliessen.

Bleibt etwa 1 Monat im Kühlschrank frisch. Man kann die Harissa-Paste für eine längere Haltbarkeit auch im Tiefkühler lagern, maximal 6 Monate.