

Relish

Relish ist eine fruchtige Würzsauce, die ihren Ursprung im sonst wenig kulinarischen England hat. Die Zubereitung von Relish ist einfach: Obst und Gemüse werden in kleine Würfelchen geschnitten und mit Essig, Zitronensaft, Zucker und Gewürzen vermischt und abgeschmeckt.

Die Sauce bietet einen wunderbaren Gegengeschmack zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Servieren Sie also in diesem Sommer einfach statt der üblichen Grillsaucen einfach mal ein erfrischendes Relish.

Sehr populär ist eine besondere Form des Relishs:

Das Gentleman's Relish. Es wird zu 60% aus pürierten Anchovis hergestellt. Die Engländer lieben dieses Relish, dessen Rezept unter strenger Geheimhaltung steht. Es wird als Brotaufstrich auf Toast oder zum Würzen verwendet.

Besonders häufig würzt man Füllungen für Rühreier mit der geheimnisvollen Paste. In Feinkostläden erhält man Gentleman's Relish auch in Deutschland.