AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Japan

PONZU-SAUCE



Rezept: Das grosse Buch vom Fisch. Teubner 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die japanische Sauce lässt sich als Marinade, Dip oder als Dressing für Salate oder kalte Teigwaren verwenden. Die verschiedenen Zitrusfrüchte sind die Namensgeber dieser «Essig-Punch»-Sauce.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

0.5 dl	Limettensaft	1 dl	Mirin Reiswein
0.5 dl	Zitronensaft	1.5 dl	Helle Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten miteinander verrühren.
2. Kurz aufwärmen und abkühlen lassen.

TIPP: Ein 3 cm langes Stück Kambu-Alge im Sud mitziehen lassen. Die Alge anschliessend entfernen und den Sud erkalten lassen. Kambu-Alge verfügt über viel Jod und gibt der Ponzu-Sauce einen Umami-Geschmack.