AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Asien

AUSTERNSAUCE ZU SCHWEINEFLEISCH



KURZ VORGESTELLT

Die Marinade verleiht einem hiesigen Schweinssteak den «Duft der weiten Welt».

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 EL	Austernsauce	2 EL	Olivenöl
2 EL	Sojasauce	1 TL	Sesamöl
3.5 EL	Orangenjus	1 EL	Koriander, gehackter
1 TL	Orangenabrieb	2 Spr	Tabasco
		20 g	Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Orangensaft pressen. Etwas Abrieb in eine mittlere Schale geben.
2. Koriander waschen und fein hacken. Zusammen mit allen weiteren Zutaten mischen.
3. In eine Flasche mit weitem Hals füllen. Bis zum Gebrauch kühl stellen.

TIPP: Die Marinade hält sich im Kühlschrank 4 Wochen.

Rezept: Michel Sarran. Un chef dans ma cuisine. Editions Michel Lafon 2021 - Foto: compactcook.com