

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Asien

AUSTERNSAUCE ZU SCHWEINEFLEISCH



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

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	Orangensaft	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.