

Apfel-Dressing mit Ponzu-Soße

Für 2 Portionen

3 EL Sojasoße	Saft einer Zitrone	100 ml Sake
100 ml Mirin	Olivenöl	1 Zwiebel
1 Knoblauch	1 Apfel	70 ml Apfelsaft
2 EL Puderzucker	2 EL Sesamöl	

Sake und Mirin aufkochen. Mit einem Feuerzeug flambieren, so dass der Alkohol verfliegt. Bitte beachten, dass etwas Restalkohol immer in der Soße bleibt. Die Sojasoße mit frisch gepresstem Zitronensaft verrühren und den Puderzucker unterrühren. Nun die verkochte Sake-Mirin-Mischung begeben und verrühren.

Tipp:

Die Ponzusoße am besten rund zwei Monate reifen lassen. Den Apfel als ganze Frucht (mit Schale) reiben. Den Apfelsaft dazugeben und das Ganze salzen und pfeffern. Die Ponzusauce hinzugeben und das Dressing mit einem Schuss Sesamöl aromatisieren. Alles verrühren. Nun die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Auch den Knoblauch abziehen und dünne Stifte daraus schneiden. Beides zum Dressing geben.

Steffen Henssler am 18. 01. 2012