

Zweierlei Soßen

Für 4 Portionen

50 g Meerrettichwurzel	50 ml Sojasauce	4 El Mirin
1 dicke Ananasspalte (300 g)	20 g frischer Ingwer	1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ -1 rote Chilischote	3 El Öl
Salz	1 El Zucker	1 El Tomatenmark
100 ml Orangensaft		

Meerrettichwurzel schälen und ca. 20 g fein abreiben. Mit Sojasauce, und Mirin verrühren, in ein Schälchen geben und beiseitestellen.

Ananas gründlich schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Strunk schneiden. Ingwer schälen. Ananasfruchtfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer sehr fein würfeln. Chilischote fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Ananas andünsten, Ingwer, Knoblauch und Chili zugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Tomatenmark unterrühren und 1 Min. mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen, aufkochen und bei milder Hitze 1 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen und in ein zweites Schälchen füllen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014