Rezept

Japanischer Lauchsalat

Ein Rezept von Japanischer Lauchsalat, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** Stangen Lauch
- **1** kleiner weißer Rettich
- **1 TL** Zucker
- **3 EL** Tahin (Sesampaste, aus dem Bio-Laden)
- **2 EL** Sojasauce
- Salz
- **3 EL** Sake (Reiswein, ersatzweise trockener Sherry)
- **4 EL** frisch gepresster Orangensaft
- **2 EL** Misopaste (japanische Sojabohnenpaste, aus dem Asien- oder Bio-Laden)
- **3 EL** schwarze Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in 8-10 cm lange Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen. Darin den Lauch etwa 8 Min. bei mittlerer Hitze offen garen. In ein Sieb abgießen (Kochwasser auffangen) und mit kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen.

2. Rettich schälen und ebenfalls in 8-10 cm lange Stücke teilen, diese dann in feine Stifte schneiden. Sake, Zucker, Orangensaft, Tahin, Misopaste und Sojasauce gut verrühren. Dann etwa 8 EL warmes Lauchkochwasser unterrühren, bis eine sämige, nicht zu dünnflüssige Sauce entstanden ist.

3. Die Lauchstücke längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Lauch- und Rettichstreifen auf einer Platte anrichten, die Sauce darüber träufeln und mit Sesam bestreuen. Eine tolle Ergänzung zu Sushis und geräuchertem Lachs!