

Rezept

# Currysauce mit Mandarinen

Ein Rezept von Currysauce mit Mandarinen, am 07.11.2024

## Zutaten

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>2 EL</b> Apfelsaft      | <b>1</b> gestrichener TL Currypulver                |
| <b>3</b> Mandarinen        | <b>100 g</b> Mayonnaise (frisch, oder aus dem Glas) |
| <b>100 g</b> Crème fraîche | <b>1 TL</b> Honig                                   |
| Salz                       | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfelsaft in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Das Currypulver einrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Mischung auskühlen lassen.
2. Die Mandarinen filetieren: Boden und Deckel abschneiden, die Frucht auf eine Schnittfläche stellen, die Schale mit einem scharfen Messer großzügig bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Die Mandarinen in die Hand nehmen und die Filets über einer Schüssel zwischen den Häuten herausschneiden. Die Häute über der Schüssel gut ausdrücken.
3. Mayonnaise, Crème fraîche, Honig und den ausgekühlten Apfel-Curry-Saft in eine weitere Schüssel geben, mit dem Schneebesen glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mandarinenfilets samt Saft unterheben und die Sauce ca. 30 Min. ziehen lassen.