

Rezept

Japanischer Lauchsalat

Ein Rezept von Japanischer Lauchsalat, am 24.09.2023

Zutaten

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