Wasabi-Sauce mit Senf

Mit dem Rezept für eine Wasabi-Sauce mit Senf lässt sich ein feurig-scharfes Sößchen im Asiastyle zubereiten, das zu vielen Dingen sehr gut passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 EL	Woköl
160 ml	Kokosmilch
1 TL	Zitronengras
3 TL	Wasabi-Paste
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Senf
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
50 ml	Wasser
1 EL	Maisstärke (oder Kartoffelstärke)

Zubereitung

1. Für die Wasabi-Sauce mit Senf als erstes die Frühlingszwiebeln waschen, abtropfen lassen und in sehr feine Ringe schneiden. Danach eine Zitrone auspressen und den Saft aufbewahren.

2. Dann Wokö l in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin kurz anbraten. Die Zwiebeln anschließend mit Kokosmilch aufgießen. Als nächstes die Hälfte des Zitronensafts zugeben und gut verrühren. Danach Zitronengras, Salz, Pfeffer, Senf und Wasabi Paste in die Pfanne geben und alles ordentlich vermischen.

3. Nun Wasser mit der Mais- oder Kartoffelstärke in einer Schüssel vermischen, bis alles gut verbunden ist. Die Mischung danach in die Pfanne geben und die Sauce zum Kochen bringen. Hitze anschließend reduzieren und weiterköcheln lassen, bis sich eine schöne cremige Sauce ergibt. Dann gleich servieren.

Tipp

Die Wasabi-Sauce mit Senf eignet sich bestens zu Fisch, Geflügel oder kurz gebratenem Fleisch. Auch zu Grillgerichten ist die Sauce ein Genuss! Wer die Sauce besonders scharf mag, nimmt einfach extrem scharfen Senf für die Wasabi-Sauce.